

Cantadou® Professionnel nature terrine 1,250 Kg



Catégorie : ingrédient fromager _Spécialité culinaire au lait pasteurisé
Lait 100% français, collecté en moyenne à 60km de la fromagerie de
Sablé-sur-Sarthe, crème 100% française



LABEL : Commerce équitable

Les engagements BEL pour nos éleveurs laitiers APBO

Une plus juste
rémunération des
producteurs



Des vaches aux pâturages
minimum 150 jrs par an pour
améliorer leur bien-être



Produire du lait issu
d'animaux nourris sans
OGM (<0,9%) et certifié



Un collectif engagé dans la
réduction de son empreinte
environnementale



*APBO :Association des producteurs Bel de l'ouest



En septembre 2025, BEL a reçu la médaille d'or EcoVadis 2025, avec un score global de 78/100.

Informations produit

Dénomination :

Fromage au lait pasteurisé

Ingrédients :

fromage (dont lait* pasteurisé 72% et crème* 24% - origine: France), eau, sel.

*Ingrédient(s) issu(s) du commerce équitable français Agri-Éthique

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France
Lait collecté en région Pays de la Loire

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Tenir au froid entre + 2°C et + 7°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 3 jours.

Certification usine :

Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, IFS, ISO 9001 (v.2015) et ISO 14001 (v.2015), ISO 50001 (v.2018), ISO 45001 (2018)

OGM : La politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Marque de salubrité : FR 72.264.001 CE



Séparer les éléments avant de trier

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1245 kJ- 302 kcal
Matières grasses	29,5 g
dont AGS	19,5 g
Glucides	2,5 g
dont sucres	2,5 g
Protéines	6,5 g
Sel*	0,8 g

*AQR

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1,250 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 1,250 kg	2 terrines de 1,250 kg	192 unités logistiques
Code EAN	3073780830843	03073780830911	083073780830917
Poids net	1.250 KG	2.500 KG	480.000 KG
Poids brut	1.326 KG	2.795 KG	536.621 KG
Dimensions (mm)	215x148x91	436x156x104	1200x800x1664
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	16	12	192

*** Délai Garanti Client

