

Cantadou® Professionnel nature terrine 500 g



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 500 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 500 g	4 terrines de 500 g	192 unités logistiques
Code EAN	3073780847162	03073780847179	083073780847175
Poids net	0.500 KG	2.000 KG	384.000 KG
Poids brut	0.561 KG	2.387 KG	458.208KG
Dimensions (mm)	215x148x45	436x156x104	1200x800x1664
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	16	12	192

*** Délai Garanti Client

