

Cantadou® Professionnel raifort terrine 1,25 Kg



Catégorie : ingrédient fromager _Spécialité culinaire au lait pasteurisé
Lait 100% français, collecté en moyenne à 60km de la fromagerie, crème 100% française
Produit fabriqué à la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe (72)
RAIFORT origine UE et non UE
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

Lieu de fabrication :

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

Conservation :

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

Ingrédients :

fromage (dont **lait*** pasteurisé 72% et **crème*** 24% - origine: France), raifort 6,3% (**sulfites**), eau, vinaigre d'alcool, huile de colza, sel, antioxydant : E223 (**sulfites**).

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

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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	1216 kJ - 295 kcal
Matières grasses	28,5 g
dont AGS	19 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	6,5 g
Sel*	1,3 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	3073780830867	03073780830935	083073780830931
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

