

La Vache qui rit® mini-coupelle 20 g



Lait 100% français, beurre: origine UE, fromages origine UE et Suisse
Produit fabriqué à la fromagerie de Dole dans le Jura (39)



Les engagements BEL pour nos éleveurs laitiers APBO

Un prix du lait annuel
co-construit et transparent



Des vaches aux pâturages
minimum 150 jrs par an



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



Un collectif sensibilisé à son
impact environnemental



[Nos engagements - Bel Foodservice](#)

*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 :

Spécialité fromagère fondue enrichie en calcium

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France
Lait collecté majoritairement en région Pays de la Loire

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +8°C
Conservation à température ambiante possible : 24 heures

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, sels de fonte (polyphosphates), phosphate tricalcique, protéines de lait, concentré lactique laitier, arôme naturel.

Allergènes :

Lait et produits laitiers (y compris lactose).

Certification usine :

Lons sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2015), ISO 14001 (v.2015) ISO 45001 (v.2018) - IFS ou FSSC 22000

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 39.300.001 CE



Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion
Valeur énergétique	985 kJ- 238 kcal	197 kJ- 48 kcal
Matières grasses	19,5 g	3,9 g
dont AGS	13 g	2,6 g
Glucides	6 g	1,2 g
dont sucres	6 g	1,2 g
Protéines	9,5 g	1,9 g
Sel*	1,6 g	0,32 g
Calcium	790 (99% AQR**) mg	158 (20% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5
**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 portion de 20 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 coffret de 60 portions	1 coffret de 60 portions	300 unités logistiques
Code EAN	3073781096545	03073781096576	083073781096572
Poids net	1.200 KG	1.200 KG	360.000 KG
Poids brut	1.452 KG	1.452 KG	436.730 KG
Dimensions (mm)	-	280x205x80	1200x800x1612
D.G.C.***	90 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	20	15	300

*** Délai Garanti Client

(1) Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans.

Taux de matières grasses sur poids total : 19,5%

