

Boursin® Cuisine ail et fines herbes terrine 1 kg



- Le **goût frais et la gourmandise uniques** de Boursin®
- La marque de fromage à tartiner aromatisé **préférée des français*** pour valoriser votre carte
- La garantie d'un goût **équilibré et constant** d'ail et de fines herbes dans vos préparations
- Une texture onctueuse, **prête à l'emploi**
- Idéal pour enrober des crudités à froid, des légumes à chaud, en base de pizzas ou en sauce dans des burgers
- Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français
- Pour lui donner son goût si intense et inimitable, nous utilisons de l'ail de qualité supérieure cultivé dans le Sud-Ouest de la France

*Etude réalisée du 15 au 16 mai 2018 par Toluna auprès d'un échantillon représentatif de 1000 personnes de la population française de 18 ans et plus



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Pizzas



Burgers et sandwiches chauds



Crudités et légumes chauds



Sauces

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes

Ingrédients :

lait entier, crème 40%, ferments **lactiques**, ail et fines herbes 1,3%, sel, **lait** écrémé en poudre, épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, poivre, conservateur : sorbate de potassium.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy-sur-Eure, Normandie, France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +6°C. A consommer dans les 10 jours après ouverture dans des conditions d'hygiène et d'utilisation conformes aux bonnes pratiques professionnelles.

Certification Usine : Pacy sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)
OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 27.190.001 CE

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

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 = 10 ; M = 100 |
| Staphylocoques à coagulase positive | EN / ISO 6888-1 ou 2 | n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100 |

Valeurs nutritionnelles

| | Pour 100g |
|--------------------|------------------|
| Valeur énergétique | 774 kJ- 188 kcal |
| Matière grasses | 18,5 g |
| <i>dont AGS</i> | 12,5 g |
| Glucides | 2 g |
| <i>dont sucres</i> | 1 g |
| Protéines | 3 g |
| Sel* | 1,1 g |
| Calcium | 70 (8,8%*) mg |

*Sel = sodium x 2,5 *Apport quotidien de référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

| | Unité de facturation | Unité logistique (PxLxH) | Palette |
|-----------------|----------------------|--------------------------|------------------------|
| Conditionnement | 1 terrine de 1 kg | 2 terrines de 1 kg | 168 unités logistiques |
| Code EAN | 3073780983877 | 03073780983884 | 083073780983880 |
| Poids net | 1.000 KG | 2.000 KG | 336.000 KG |
| Poids brut | 1.052 KG | 2.246 KG | 377.267 KG |
| Dimensions (mm) | 215x148x91 | 436x156x104 | 1200x800x1456 |
| D.G.C.*** | 23 jours | | |
| Palettisation | Couches / palette | Colis / couche | Colis / palette |
| | 14 | 12 | 168 |

*** Délai Garanti Client