

La Vache qui rit® terrine 1 Kg - Nouvelle recette 2024 !



- Une recette unique au **goût légèrement fromager inimitable**
- Fabriqué dans le **Jura** avec du lait frais français pasteurisé
- Riche en **calcium** et source de **protéines**
- Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés
- Une texture **crémeuse** facile à incorporer pour apporter de l'**onctuosité** et du **liant** aux recettes avec une très bonne tenue à chaud
- Une **marque iconique** pour valoriser votre offre



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwiches

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Conservation :

A conserver au froid entre +4°C et +12°C.

Après ouverture à conserver au froid refermé et utiliser sous 3 jours.

Ingrédients :

Ingrédients : **lait** écrémé réhydraté, **fromages**, **beurre**, concentré de minéraux (**lait**), sel de fonte : polyphosphates (E452), protéines de **lait**, concentré **lactique laitier**.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

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

Marque de salubrité : FR 39.300.001 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 spp	BIO 12/02-06/94	Absence dans 25 g, n=5, c=0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Salmonella	BRD 07/11-12/05	Absence dans 25g, n=5, c=0
Bacillus cereus présomptifs	NF EWISO7932	n=5, c=2, m=10, M=100
Staphylocoque coagulase positive (37°C)	NF EN ISO 6888-2	n=5, c=2, m=10, M=100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	955 kJ- 230 kcal
Matière grasses	18 g
dont AGS	12 g
Glucides	6 g
dont sucres	6 g
Protéines	11 g
Sel*	1,7 g
Calcium	590 (74% AQR**) mg

*Sel = sodium x 2,5 **AQR : 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	6 terrines de 1 kg	84 unités logistiques
Code EAN	3073781210156	3073781210163	83073781210169
Poids net	1.000 KG	6.000 KG	504.000 KG
Poids brut	1.073 KG	6.736 KG	566.160 KG
Dimensions (mm)	148x207x82	309x220x238	1200x800x1675
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

*** Délai Garanti Client