

La Vache qui rit® seau 5,5 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 **fluide** 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 de sandwiches



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwiches chauds

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
<i>dont AGS</i>	12 g
Glucides	6 g
<i>dont sucres</i>	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 seau de 5,5 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5,5 kg	1 seau de 5,5 kg	108 unités logistiques
Code EAN	3073781210170	3073781210187	83073781210183
Poids net	5.500 KG	5.500 KG	594.000 KG
Poids brut	5.686 KG	5.686 KG	614.350 KG
Dimensions (mm)	228x228x182	228x228x182	1225x800x1092
D.G.C.***	56 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	18	108

*** Délai Garanti Client