

La Vache qui rit® Formule Plus seau 5,5 Kg



- La solution culinaire pour améliorer le profil nutritionnel des plats pour personnes âgées de l'entrée au dessert**
- Complète l'apport en **calcium, vitamine D et protéines** de vos préparations pour rendre chaque bouchée plus nourrissante
 - Texture fluide apportant du **liant** et du **fondant** dans les préparations en texture entière ou modifiée
 - Un goût neutre qui convient à des préparations salées comme sucrées
 - Fabriqué dans le **Jura** avec du lait en poudre issu de **lait 100% français**



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Soupes



Purées



Desserts

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, calcium, sel de fonte : polyphosphates, correcteur d'acidité : acide citrique, vitamine D.

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Conservation :

A conserver entre +4°C et +8°C. Après ouverture, refermer, conserver au frais et consommer dans les 3 jours.

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 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
Valeur énergétique	736 kJ- 177 kcal
Matière grasses	13 g
dont AGS	8,5 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	12 g
Sel*	1,7 g
Calcium	1240 (155% AQR**) mg
Vitamine D	12,5 (250% AQR**) µg

*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	3073781108026	3073781108033	83073781108039
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.***	52 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	18	108

*** Délai Garanti Client