

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

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Conservation :

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

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 |

Ingrédients :

eau, **fromages, beurre**, protéines de **lait, lait** écrémé en poudre (origine : France), sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates et acide citrique, vitamine D.

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

Valeurs nutritionnelles

| | Pour 100g |
|--------------------|----------------------|
| Valeur énergétique | 736 kJ- 177 kcal |
| Matière grasses | 13 g |
| <i>dont AGS</i> | 8,5 g |
| Glucides | 3 g |
| <i>dont sucres</i> | 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