

Nurishh® râpé végétal saveur mozzarella 500 g - NOUVELLE RECETTE 2024 !



NEW



- Le râpé végétal, la solution culinaire pour réaliser facilement des pizzas et gratins vegans savoureux
- Nouvelle recette: une **amélioration R&D**: plus de **fondance**, une **belle coloration à la cuisson**, **ne déphase pas** à la cuisson, une **coloration + claire** proche de la mozzarella, **des amidons natifs** à la place des amidons modifiés, une **quantité augmentée en protéines** et **moins calorique** que la formule précédente (-29 Kcal / 100g).
- Elaboré à Saint-Nazaire en France
- Riche en calcium et en vitamine B12
- Vegan, sans produit laitier, sans lactose, sans gluten

Usages & application culinaire:



Pizzas



Tartes & Gratins

Préparation totale pour... 1 pizza
Volume par service 80g

1 tartine ou gratin
80g

Application recette:



Informations produit

Dénomination :

Spécialité râpée à l'huile végétale saveur mozzarella

Ingrédients :

eau, huile de noix de coco 17%, amidons, protéine de fève, citrate de calcium, arômes naturels, correcteur d'acidité: acide citrique, conservateur: acide sorbique, colorants: caroténoïdes, sel, vitamine B12

Lieu de fabrication :

Saint-Nazaire, Pays de la Loire, France

Allergènes : Non

Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +8°C. Après ouverture, conserver au froid et à utiliser dans les 7 jours.

Certifications Usine : All In Foods (France) : IFS Food Version 6.1, BRC Global Standard for Food Safety Issue 8 (August 2018), Vegan

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.

Critères microbiologiques :

TEST	METHODE	OBJECTIF
Listeria monocytogenes	Méthodes d'analyses de référence : AES 10/03-09/00 Analytical reference method : AES 10/03-09/00	Non détecté dans 25 g / absent in 25g
E. coli	Méthode interne adaptée de l'ISO	<100
E. coli	Internal method adapted from ISO 16649-2	<100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1049 kJ - 252 kcal
Matière grasses	18g
dont AGS	16,4g
Glucides	19g
dont sucres	0 g
Protéines	3,5g
Sel*	1,6g
Calcium	285 mg
Vitamine B12	2 µg

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 sachet 500 g	8 sachets de 500 g	48 unités logistiques
Code EAN	3073781204605	3073781204612	83073781204618
Poids net	0,500 Kg	4,000 Kg	192,000 Kg
Poids brut	0,511 Kg	4,510 Kg	217,441 Kg
Dimensions (mm)	250 x 30 x 220	310 x 400 x 120	800 x 1200 x 1009
D.G.C.***	40 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	8	6	48

*** Délai Garanti Client