

Sauce la vache qui rit® squeeze cheddar 770g



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Le goût inimitable de La Vache qui rit® et sa texture onctueuse s'allient à la générosité et la gourmandise du cheddar, pour apporter une touche fromagère gourmande à vos préparations en un tour de main

- Une marque appréciée de tous pour valoriser votre carte
- Une solution idéale pour revisiter les plats préférés de vos convives en topping ou en dip, dans la tendance de la « comfort food » ! Une recette riche en fromage (> 48%) avec du vrai cheddar râpé (13,5%) !
- Une texture nappante optimale pour répartir la sauce, dans un flacon souple pratique et prêt à l'emploi
- Sans conservateur et sans arôme artificiel ajoutés

USAGES



Burgers



Frites



Panini



Gratins

i Informations Produit

Dénominations

Sauce à la spécialité fromagère fondue la Vache qui rit® et au cheddar

Lieu de fabrication

SOREAL ILOU SAS, Parc d'activités du Bois de Teillay, 35150 BRIE

Conservation

À conserver au frais entre +2°C et +7°C. Après ouverture, à conserver jusqu'à 5 jours au frais

Ingrédients

Eau, spécialité fromagère fondue La Vache qui rit® 35% (lait écrémé réhydraté, fromages, beurre, concentré des minéraux du lait), cheddar orange râpé 13,5% (lait pasteurisé, sel, coagulant microbien, ferments lactiques, colorant : norbixine de rocou), arôme naturel de cheddar (contient lait), amidon modifié, sel, colorants : carotène végétal, extrait de paprika.

Allergènes

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine

ISO 9001 et FSSC 22 000

Marque de salubrité

.

OGM

La politique de 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 ?

Sauce la vache qui rit® squeeze cheddar 770g

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	585 kJ ? 140 kcal
Matière grasses	10,9
dont AGS	7 g
Glucides	3,1g
dont sucres	2,3 g
Protéines	6,5 g
Sel*	1,6g
Calcium	-

* Sel = sodium x 2,5 * Apport quotidien de référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique	Palette
Conditionnement	1 squeeze 770 g	6 squeezes 770 g	120 unités logistiques
Code EAN	3073781200836	3073781200843	83073781200849
Poids net	0,770 kg	4,62 kg	554,400 kg
Poids brut	0,823 kg	5,085 kg	610,193 kg
Dimensions (mm)	63x85x223	196x180x231	1200x800x115
D.G.C.*	40 jours	40 jours	40 jours
Palettisation	5 Couches / palette	24 Colis / couche	120 colis/palette

*Délai Garanti Client