

La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg



Une recette unique au goût légèrement fromager inimitable

Fabriqué dans le Jura avec du lait frais français pasteurisé.

Riche en calcium et en protéines

Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés et sans polyphosphates

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

USAGES



Gratins



Panini



PÂctes



Purées



Soupes



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication

Lons-le-Saunier Jura

Conservation

A conserver au froid entre +4°C et +12°C. Après ouverture à conserver au froid refermé et utiliser sous 3 jours.

Ingrédients

Lait frais écrémé pasteurisé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, concentré des minéraux du lait.

Allergènes

AM

Certification Usine

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.

La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	903 kJ - 218 kcal
Matière grasses	17,5 g
dont AGS	11,5 g
Glucides	4,5 g
dont sucres	4,5 g
Protéines	10,5 g
Sel*	1,7 g
Calcium	500 mg (62% AQR**)

* 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 terrine de 1 kg	6 terrines de 1 kg	84 unités logistiques
Code EAN	3073781161496	3073781161502	83073781161508
Poids net	1.000 kg	6.000 kg	504.000 kg
Poids brut	1.073 kg	6.736 kg	566.160 kg
Dimensions (mm)	148x207x82	309x220x238	1200x800x1675
D.G.C.*		56 jours	
Palettisation	7 couches / palette	12 colis / couche	84 colis / palette

*Délai Garanti Client