

La vache qui rit® saveur emmental en squeeze 770g



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Le goût inimitable de La Vache qui rit® avec une texture onctueuse pour apporter une touche fromagère gourmande à vos préparations en un tour de main.

Une marque iconique à revaloriser sur carte.

2 en 1, une sauce fromagère.

Une texture optimale pour répartir la sauce dans un format squeeze pratique qui s'utilise à une main.

Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés

Fabriqué en France.

USAGES



Burgers



Frites



Kebabs



Panini



Pizzas

i Informations Produit

Dénominations

Sauce au fromage fondu La Vache Qui Rit®

Lieu de fabrication

Brie (Bretagne)

Conservation

Après ouverture, à conserver 5 jours au frais

Ingrédients

Spécialité fromagère fondue la vache qui rit® (51%) (lait écrémé réhydraté, fromages, beurre, concentré des minéraux du lait), eau, arôme emmental (lait), amidon modifié de maïs, sel, colorant : concentré de carotte.

Allergènes

Lait, fromage, beurre

Certification Usine

Marque de salubrité

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® saveur emmental en squeeze 770g

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	539 Kj - 130 Kcal
Matière grasses	9,5 g
dont AGS	6 g
Glucides	5 g
dont sucres	3 g
Protéines	6 g
Sel*	1,7 g

* 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	VACHE QUI RIT EMENT SQUEEZE 770GX6 EUR	6	720
Code EAN	03073781174717	03073781174724	83073781174720
Poids net	0.77 kg	4.62 kg	554.4 kg
Poids brut	0.823 kg	5.085 kg	635.193 kg
Dimensions (mm)	63x85x223 mm	19.6x18x23.1 mm	120x80x130 mm
D.G.C.*	40 jours	40 jours	40 jours
Palettisation	-	24 colis / couche	120 colis / palette

*Délai Garanti Client