

La vache qui rit® bio terrine



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

La promesse organoleptique et culinaire de La Vache qui rit® adaptée aux professionnels de la restauration commerciale maintenant disponible en bio !

Une texture crémeuse avec un pouvoir liant pour apporter de l'onctuosité à vos recettes.

Une recette simple, 4 ingrédients à base de lait bio 100% français, c'est tout !

Une marque iconique, adorée des enfants et des familles pour valoriser votre offre menu enfant et adultes à la carte.

Fabriqué en France, dans le Jura à Lons-le-Saunier.

* Conformément à la réglementation relative au mode de production biologique

USAGES



Sauces



Sandwiches froids



Burgers

i Informations Produit

Dénominations

Fromage fondu

Lieu de fabrication

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

Conservation

Conservation au froid entre +4°C et +12°C

Ingrédients

lait écrémé réhydraté** 49% (origine: France), fromage**, beurre**, sels de fonte (citrate de sodium).

**Ingrédients d'origine biologique.

Allergènes

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Caractères microbiologique

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Escherichia coli	ISO 16649 ? 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

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

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® bio terrine

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1058 kJ / 255 kcal
Matière grasses	21 g
dont AGS	14 g
Glucides	5 g
dont sucres	5g
Protéines	11,5 g
Sel*	1.7 g
Calcium	350 (44%*) mg

* 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	3073781179873	3073781179880	83073781179886
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	56 jours	56 jours
Palettisation	7 Couches / palette	12 Colis / couche	84 Colis / palette

*Délai Garanti Client