

# Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Le goût frais et la gourmandise uniques de Boursin®.

La garantie d'un goût équilibré et constant d'ail et de fines herbes dans vos préparations.

Une texture onctueuse, prête à l'emploi, Idéal pour enrober des crudités à froid ou des légumes à chaud, en base de pizzas ou en sauce dans des burgers.

Fabriqué en Normandie avec du lait et de la crème 100% français.

Un grand format de 5kg adapté aux gros faiseurs pour limiter les déchets d'emballage.

Pour lui donner son goût si intense et inimitable, nos fromagers y ajoutent de l'ail de qualité supérieure - cultivé dans le Sud-Ouest de la France - puis une touche de fines herbes.

## USAGES



Burgers



Crudites



L'À@gumes



Pizzas

## i Informations Produit

### Dénominations

Spécialité culinaire

### Lieu de fabrication

Pacy-sur-Eure, Normandie

### Conservation

A consommer dans les 10 jours après ouverture. # Tenir au froid entre +2°C et +6°C.

### Ingrédients

LAIT entier (Origine: France), CRÈME (40%, Origine: France), ferments LACTIQUES, ail et fines herbes (1,3%), sel, LAIT écrémé en poudre (Origine : France), épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, poivre, conservateur : sorbate de potassium.

### Allergènes

AM

### Certification Usine

### Marque de salubrité

FR 27.190.001 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?

# Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

## Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
<b>Valeur énergétique</b>	774 kJ - 188 kcal
<b>Matière grasses</b>	18,5 g
<b>dont AGS</b>	12,5 g
<b>Glucides</b>	2 g
<b>dont sucres</b>	1 g
<b>Protéines</b>	3 g
<b>Sel*</b>	1,1 g
<b>Calcium</b>	-

\* 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	BOURSIN CUISINE AFH SEAU 5KGXI NR FR	80	null
Code EAN	83073781124589	83073781124589	null
Poids net	-	400 KG	null
Poids brut	5.186 KG	439.4 KG	null
Dimensions (mm)	228 X 228 X 182	80 X 106.4 X 120	null X null X null
D.G.C.*	23 jours	23 jours	23 jours
Palettisation	5 couches/palette	439.4 colis/couche	80 colis/palette

\*Délai Garanti Client