

La vache qui rit® professionnel l'original seau 5.5 kg



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

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



Desserts



Gratins



Purées



Soupes

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 seau 5.5 kg

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 seau de 5,5 kg	1 seau de 5,5 kg	108 unités logistiques
Code EAN	3073781161519	3073781161526	83073781161522
Poids net	5.500 kg	5.500 kg	594.000 kg
Poids brut	5.686 kg	5.686 kg	614.350 kg
Dimensions (mm)	228x228x182	228x228x183	1225x800x1092
D.G.C.*		56 jours	
Palettisation	6 couches / palette	18 colis / couche	108 colis / palette

*Délai Garanti Client