

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

* 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