

# La Vache qui rit® terrine 1 Kg



- Une recette unique au **goût légèrement fromager inimitable**
- Fabriqué dans le **Jura** avec du lait en poudre issu de **lait 100% français**
- Riche en **calcium** et en **protéines**
- Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés
- 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



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :



Soupes



Purées



Gratins



Sandwiches chauds

## Informations Produit

### Dénomination :

Fromage fondu

### Ingrédients :

**lait** écrémé réhydraté (origine : France), **fromages**, **beurre**, protéines de **lait**, concentré des minéraux du **lait**, sels de fonte : polyphosphates, concentré **lactique laitier**.

### Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons-le-Saunier, Jura, France

**Allergènes** : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Conservation :

Avant ouverture, conserver entre +2°C et +12°C. Après ouverture, conserver au froid refermé entre +2°C et +6°C et utiliser sous 3 jours.

**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

### Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	990 kJ- 239 kcal
Matière grasses	18,5 g
<i>dont AGS</i>	12,5 g
Glucides	6,5 g
<i>dont sucres</i>	6,5 g
Protéines	11,5 g
Sel*	1,8 g
Calcium	590 (74%**) mg

\*Sel = sodium x 2,5

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

### Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 1 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 1 kg	6 terrines de 1 kg	84 unités logistiques
Code EAN	3073781098303	03073781098310	083073781098316
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.***	63 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	7	12	84

\*\*\* Délai Garanti Client