

Gamme Prêt à cuisiner



Fromages au lait pasteurisé

Existe aussi en 1.250 kg (3 variétés disponibles)



Sauce et garniture
à chaud à froid,
tartintage

Cantadou® Professionnel 500g

4 Terrines

- Une gamme de fromages aux nombreuses fonctionnalités culinaires
Utilisation en tartintage, en sauce et en garniture
Cuisine à chaud comme à froid
- Une gamme aux 4 variétés pour des associations à l'infini
Nature, Ail et fines herbes, 4 Poivres, au Curry
- Une gamme qui répond parfaitement aux attentes des professionnels de la restauration
En sauce : Cantadou ne déphase pas, pas besoin d'ajouter de corps gras
A tartinter : Cantadou joue un rôle barrière entre le pain et les ingrédients
et remplace avantageusement le beurre ou la mayonnaise

Ingrédients

Nature	Ingrédients : fromage frais, eau, crème (Origine : France - 5%), sel.
Ail & Fines Herbes	Ingrédients : fromage frais, eau, crème (Origine : France - 5%), sel, ail et herbes aromatiques (0,9%), poivres blanc, arôme naturel d'ail.
4 Poivres	Ingrédients : fromage frais, eau, crème (Origine : France - 5%), sel, poivres (0,2%) : vert, blanc, noir, baies roses, poivrons, conservateur : sorbate de potassium, extrait d'épices. Contient : blé.
Curry	Ingrédients : fromage frais, eau, crème (5%-Origine : France), sel, poivrons rouges déshydratés, sucre, oignon en poudre, épices, conservateur : sorbate de potassium, arômes, colorant : extrait de paprika. Contient : blé

Allergènes ajoutés pour Cantadou® Nature, Ail & Fines Herbes, 4 Poivres et Au Curry:

Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Allergènes ajoutés (hors lait) pour les saveurs ci-dessous :

4 poivres : Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten

Curry : Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten et céleri

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Fiche technique destinée exclusivement aux professionnels de la restauration

Valeurs énergétiques	Taux de M. G.* sur poids total	Matières grasses	dont AGS	Glucides	dont sucres	Protéines	Sel**	Calcium
1364 kJ / 331 kcal	32,5%	32,5 g	22 g	2,5 g	2,5 g	7 g	0,88 g	100 g
1350 kJ / 326 kcal	32%	32 g	21,5 g	3 g	3 g	6,5 g	1,10 g	100 g
1310 kJ / 317 kcal	31%	31 g	21 g	3 g	2,5 g	6,5 g	1,40 g	100 g
1330 kJ / 321 kcal	31%	31 g	21 g	4 g	4 g	6,5 g	1,50 g	80 g

* Taux de Matières Grasses
** Sel = sodium x 2,5

Conservation

Tenir au froid entre +2°C et +6°C

Après ouverture, à consommer dans les 3 jours

Données logistiques

UC : 1 terrine de 500 g
UF : 1 terrine de 500 g
UL : 1 colis de 4 terrines

	EAN 13	ITF 14
Nature	307378 084716 2	0 307378 084717 9
Ail et Fines Herbes	307378 084718 6	0 307378 084719 3
4 Poivres	307378 084724 7	0 307378 084725 4
Au Curry	307378 096956 7	0 307378 096957 4

UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	0,500 kg	0,554 kg	215 x 148 x 45
UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	2 kg	2,360 kg	436 x 156 x 104
Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	384 kg	453 kg	1200 x 800 x 1664
Nb couches/palette		Nb colis/couche	Nb colis/palette
16		12	192

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) :

44 jours

Usine : Sablé sous méthode HACCP, norme ISO 9001 (version 2000) et ISO 14001 (version 2004)
Marque d'identification : FR 72.264.001 CE

Bel'Info nutrition :

