

Boursin® Cuisine Ail et fines herbes 5 kg



*

Le goût frais et la gourmandise uniques de Boursin®

Fabriqué avec du **lait 100% français**, collecté à la ferme à 200km maximum de la fromagerie.

Une **texture onctueuse, prête à l'emploi**

Idéal dans des recettes de **crudités** et **légumes** (enrobage), **pizzas** (base, ingrédient) et **burgers** (sauce)

Une **marque connue** qui **valorise votre carte**

Apporte **savoir et onctuosité** aux **légumes** et **crudités** à **froid** ou à **chaud**

Format adapté à la **restauration commerciale** et aux **cuisines centrales**

Usages :



Légumes



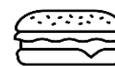
Crudités



Sauces



Pizzas



Burgers

*Retrouvez tous nos engagements sur www.belfoodservice.fr/nos-engagements

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Pacy sur Eure, Normandie en France

Conservation :

Tenir au froid entre +2°C et +6°C. À consommer dans les 10 jours après ouverture dans des conditions d'hygiène et d'utilisation conformes aux bonnes pratiques professionnelles.

Ingrédients :

lait entier (Origine : France), **crème** (41%, 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 : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine : Pacy sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)
OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

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

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	850 kJ- 205 kcal
Matière grasses	19 g
<i>dont AGS</i>	12,5 g
Glucides	5 g
<i>dont sucres</i>	4,5 g
Protéines	3,5 g
Sel*	1,2 g

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5 kg	1 seau de 5 kg	80 unités logistiques
Code EAN	3073781124583	3073781124583	83073781124589
Poids net	5.000 KG	5.000 KG	400.000 KG
Poids brut	5.180 KG	5.180 KG	414.400KG
Dimensions (mm)	228x228x182	228x228x182	1200x800x1064
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	16	80

*** Délai Garanti Client