

Gamme Prêt à cuisiner



bel Foodservice



Spécialité fromagère fondue



Un ingrédient pour enrichir les plats à destination des

La vache qui rit® Formule Plus 1kg

4 Terrines

- **Une marque connue et appréciée**
Une marque à forte notoriété : 89 % de notoriété globale¹
Une marque joyeuse et attachante
- **Une spécialité fromagère fondue qui permet de supplémenter naturellement les recettes classiques en maisons de retraite**
Un produit fluide, facile à incorporer à froid comme à chaud
Pour augmenter la densité nutritionnelle des textures entières, hâchées et mixées
- **Un produit qui répond aux besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées**
Un apport énergétique significatif (100g de produit = 186kcal soit 9% des ANC*)
Riche en protéines (100g de produit = 12g soit 17% des ANC*)
Riche en calcium (100g de produit = 1200 mg soit 100% des ANC*)
Riche en vitamine D : (100g de produit = 12.5µg soit 125% des ANC*)
- **Un produit qui suscite le plaisir de vos convives**
La vache qui rit®, une marque conviviale qui rassemble toutes les générations
Un apport de gourmandise et d'onctuosité
Un goût neutre qui ne dénature pas les autres ingrédients

¹Millward Brown, novembre 2016

* ANC : Apports nutritionnels conseillés pour une personne âgée > 65/75 ans

Ingrédients

Lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates, diphosphates, citrates de sodium, phosphates de sodium, vitamine D.

Conservation

A conserver entre +4°C et +8°C.
Après ouverture, refermer et consommer rapidement.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	770 kJ ou 186 kcal
Matières grasses	14 g
dont AGS	9,5 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	12 g
Sel*	1,7 g
Calcium	1200 mg (150% AQR**, 100% ANC***)
Vitamine D	12,5 µg (250% AQR**, 125% ANC***)

* Sel = sodium x 2,5

** AQR : Apport Quotidien de Référence

*** ANC : Apports nutritionnels conseillés pour > 65/75 ans

Taux de matière grasse sur poids total : 14%

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

Bel'Info nutrition : N°Azur 0 810 100 300

Données logistiques

EAN 13 : 307378 099912 0
ITF 14 : 0 307378 101514 0
UC : 1 terrine de 1 kg
UF : 1 terrine de 1 kg
UL : 1 colis de 4 terrines

UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	1 kg	1,074 kg	148 x 207 x 82

UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	4 kg	4,529 kg	308 x 223 x 175

Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	432 kg	490 kg	1200 x 800 x 1584
	Nb couches/palette	Nb colis/couche	Nb colis/palette
	9	12	108

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 52 jours

Usine : Lons sous méthode HACCP, norme ISO 9001 (version 2000) et ISO 14001 (version 2004)
Marque d'identification : FR 39.300.001 CE