

BOURSIIN® CUISINE AIL & FINES HERBES



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



Crudités



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?

BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	774 g
Matière grasses	188 g
dont AGS	18.5 g
Glucides	12.5 g
dont sucres	2 g
Protéines	1 g
Sel*	3 g
Calcium	1.1 g

* 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	null	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