

SAUCE LA VACHE QUI RIT® SQUEEZE



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Le goût inimitable de La Vache qui rit® avec une texture onctueuse pour apporter une touche fromagère gourmande à vos préparations en un tour de main.

Une marque iconique à revaloriser sur carte et une texture optimale pour répartir la sauce dans un format squeeze pratique qui s'utilise à une main.

Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés.

Fabriqué en France

USAGES



Burgers



Frites



Panini



Sandwiches froids

i Informations Produit

Dénominations

Sauce au fromage fondu La Vache Qui Rit®

Lieu de fabrication

Brie (Bretagne)

Conservation

A conserver au frais entre +2 # Après ouverture, à conserver 3 jours au frais +6°C #

Ingrédients

FROMAGE FONDU La Vache Qui Rit® 62,1% (LAIT écrémé réhydraté - origine : France), FROMAGES, BEURRE, protéines de LAIT, concentré des minéraux du LAIT, sels de fonte (polyphosphates), concentré lactique LAITIER, eau, amidon modifié de maïs, sel, arôme naturel (LAIT), épaississant (gomme de xanthane).

Allergènes

AM

Certification Usine

Marque de salubrité

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?

SAUCE LA VACHE QUI RIT® SQUEEZE

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	638 g
Matière grasses	154 g
dont AGS	11.5 g
Glucides	8 g
dont sucres	5.5 g
Protéines	4.5 g
Sel*	7 g
Calcium	1.7 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	VACHE QUI RIT SQUEEZE 770GX6 EUR	6	120
Code EAN	03073781138085	03073781138085	83073781138081
Poids net	null	4.62 KG	554.4 KG
Poids brut	0.823 KG	5.07 KG	635.553 KG
Dimensions (mm)	63 X 85 X 223	18 X 23.1 X 19.6	80 X 190.7 X null
D.G.C.*	40 jours	40 jours	40 jours
Palettisation	null	5.07 colis/couche	6 colis/palette

*Délai Garanti Client