

KIRI® TARTINE & CUISINE

USAGES

Toute la douceur de Kiri® dans une texture souple et facile à étaler comme à cuisiner pour vos sandwichs et appareils salés comme sucrés !

Permet de varier les plaisirs en le mélangeant simplement avec des épices ou des herbes.

Plus léger qu'une mayonnaise classique.

Apporte un bon goût de crème avec une pointe de sel.

Un format 500g, pratique, empilable et refermable.



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Spécialité fromagère au lait pasteurisé

Lieu de fabrication

Conservation

Conserver au froid

Ingrédients

LAIT frais pasteurisé 57%, CRÈME 28%, eau, concentré des minéraux du LAIT, ferments LACTIQUES, sel.

Allergènes

AM

Certification Usine

Marque de salubrité

PL 14221601 WE

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.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1162 g
Matière grasses	282 g
dont AGS	27.5 g
Glucides	18.5 g
dont sucres	2.5 g
Protéines	2.5 g
Sel*	6 g
Calcium	0.8 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	KIRI TARTINE&CUISINE 500GX8 NR FS EUR	8	120
Code EAN	03073781160635	03073781160635	83073781160631
Poids net	null	4 KG	480 KG
Poids brut	0.53 KG	4.48 KG	562.649 KG
Dimensions (mm)	92 X 173 X 68	19.8 X 15.6 X 36	80 X 170.5 X null
D.G.C.*	30 jours	30 jours	30 jours
Palettisation	null	4.48 colis/couche	8 colis/palette

*Délai Garanti Client