

LA VACHE QUI RIT® TERRINE



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Une recette unique au goût légèrement fromager inimitable.

Fabriqué dans le Jura avec du lait en poudre issu de lait 100% français.

Riche en calcium et en protéines.

Sans conservateur, sans colorant, sans arôme artificiel ajoutés.

Une texture fluide et facile à incorporer pour apporter de l'onctuosité et du liant aux recettes avec une très bonne tenue à chaud.

Une marque iconique pour valoriser votre offre de sandwiches.

USAGES



Gratins



Panini



PÂctes



PurÂœs



Soupes

i Informations Produit

Dénominations

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication

Lons-le-Saunier Jura

Conservation

A conserver au froid entre +4°C et +12°C. Après ouverture, conserver au froid refermé et utiliser sous 3 jours.

Ingrédients

LAIT frais écrémé pasteurisé réhydraté (origine : France), FROMAGES, BEURRE, concentré des minéraux du LAIT.

Allergènes

AM

Certification Usine

Marque de salubrité

FR 39.300.001 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.

LA VACHE QUI RIT® TERRINE

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	903 g
Matière grasses	218 g
dont AGS	17.5 g
Glucides	11.5 g
dont sucres	4.5 g
Protéines	4.5 g
Sel*	10.5 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 TERRINE 1KGX6 FS NR EUR	6	84
Code EAN	03073781161502	03073781161502	83073781161508
Poids net	null	6 KG	504 KG
Poids brut	1.073 KG	6.736 KG	591.16 KG
Dimensions (mm)	148 X 207 X 82	22 X 23.8 X 30.9	80 X 182.5 X null
D.G.C.*	56 jours	56 jours	56 jours
Palettisation	null	6.736 colis/couche	6 colis/palette

*Délai Garanti Client