

VACHE QUI RIT SEAU 5,5KG FS



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 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



Desserts



Gratins



Purées



Soupes

i Informations Produit

Dénominations

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication

Lons-le-Saunier, Jura

Conservation

A conserver au frais après achat

Ingrédients

LAIT écrémé 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.

VACHE QUI RIT SEAU 5,5KG FS

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 SEAU 5,5KGX1 FS NR EUR	1	108
Code EAN	03073781161526	03073781161526	83073781161522
Poids net	null	5.5 KG	594 KG
Poids brut	5.686 KG	5.686 KG	664.35 KG
Dimensions (mm)	228 X 228 X 182	22.8 X 18.2 X 22.8	80 X 138.2 X null
D.G.C.*	56 jours	56 jours	56 jours
Palettisation	null	5.686 colis/couche	1 colis/palette

*Délai Garanti Client