

La Vache qui rit® Formule Plus seau 5,5 kg



La solution culinaire pour améliorer le profil nutritionnel des plats à destination des personnes âgées, en grand format adapté aux grosses unités de production.

Complète l'apport en calcium, vitamine D et protéines.
Apporte de l'onctuosité et de la gourmandise aux plats.
Facile à utiliser : a une texture fluide et prête à l'emploi, à froid comme à chaud.

Usages :



Soupes



Sauces



Desserts

Informations Produit

Dénomination :

Spécialité fromagère fondue

Lieu de fabrication :

Fromagerie de Lons Le Saunier, Jura en France

Conservation :

A conserver entre +4°C et +8°C. Après ouverture, refermer et consommer dans les 3 jours.

Ingrédients :

lait écrémé réhydraté (origine : France), fromages, beurre, protéines de lait, sels de fonte : phosphates de calcium, polyphosphates et acide citrique, vitamine D.

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine : Lons sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)

OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

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

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-2	100 ufc/g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	736 kJ- 177 kcal
Matière grasses	13 g
<i>dont AGS</i>	8,5 g
Glucides	3 g
<i>dont sucres</i>	3 g
Protéines	12 g
Sel*	1,7 g
Calcium	1240 (155% AQR**) mg
Vitamine D	12,5 (250% AQR**) µg

*Sel = sodium x 2,5

**AQR : Apport Quotidien de Référence

Données logistiques

Unité de consommation : 1 seau de 5,5 kg

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 seau de 5,5 kg	1 seau de 5,5 kg	108 unités logistiques
Code EAN	3073781108026	03073781108033	083073781108039
Poids net	5.500 KG	5.500 KG	594.000 KG
Poids brut	5.686 KG	5.686 KG	614.350 KG
Dimensions (mm)	228x228x182	228x228x182	1225x800x1092
D.G.C.***	52 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	18	108

*** Délai Garanté Client