Cantadou® Professionnel ail et fines herbes terrine 500 g

Une recette de "cream cheese" à l'ail et aux fines herbes
- **Facile à délayer** pour réaliser des sauces nappantes gourmandes qui ne déphasent pas
- **Facile à tartiner**, ne détrempe pas le pain et fait barrière à l'humidité des autres ingrédients
- Idéal en association avec des carottes ou des concombres
- Sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiel ajoutés

Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

Usages :

Sauces

Sandwiches froids

Traiteur (bouchées, verrines...)

Informations Produit

Dénomination :
Fromage au lait pasteurisé à l'ail et aux fines herbes

Lieu de fabrication :
Fromagerie de Sablé-sur-Sarthe, Pays de la Loire, France

Conservation :
Tenir au froid entre + 2°C et + 6°C

Ingrédients :
fromage, eau, **crème** (Origine: France - 5%), sel, ail et herbes aromatiques (0,9%), poivres blanc, arôme naturel d'ail

Allergènes : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Certification Usine : Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2008) et ISO 14001 (v.2004)
OHSAS 18001 - IFS ou FSSC 22000

Marque de salubrité : FR 72.264.001 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 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxines staphylococciques	Méthode européenne de dépistage du LCR pour le lait	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
E. Coli	ISO 16649 – 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 100 ; M = 1000
Staphylocoques à coagulase positive	EN / ISO 6888-1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10, M = 100

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1350 kJ- 326 kcal
Matière grasses	32 g
dont AGS	21,5 g
Glucides	3 g
dont sucres	3 g
Protéines	6,5 g
Sel*	1,1 g

*Sel = sodium x 2,5

Données logistiques

Unité de consommation : 1 terrine de 500 g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 terrine de 500 g	4 terrines de 500 g	192 unités logistiques
Code EAN	3073780847186	03073780847193	083073780847199
Poids net	0.500 KG	2.000 KG	384.000 KG
Poids brut	0.552 KG	2.350 KG	451.196 KG
Dimensions (mm)	215x148x45	436x156x104	1200x800x1664
D.G.C.***	44 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	16	12	192

*** Délai Garanti Client

belfoodservice.fr
Bel SA, 2 allée de Longchamp,
92150 Suresnes

MAJ 25/05/2020