

KIRI® PROFESSIONNEL

Kiri® professionnel apporte du crémeux et de la gourmandise à vos recettes, ainsi qu'une de la tenue à vos préparations sucrées comme salées.

USAGES



ApÃ©ritifs



Desserts



Sauces



Un goût frais de crème avec une petite pointe de sel.



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Fromage blanc fondu

Lieu de fabrication

Sablé-sur-Sarthe, Pays- de - le -Loire

Conservation

Tenir au froid entre + 4 °C et + 8 °C avant et après ouverture. Après ouverture, à conserver refermé et utiliser sous 3 jours.

Ingrédients

LAIT frais pasteurisé 55% (origine : France), CRÈME 35% (origine : France), eau, protéines de LAIT, ferments LACTIQUES, sels de fonte : polyphosphates, phosphates de sodium, citrates de sodium, acide citrique, sel.

Allergènes

AM

Certification Usine

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.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g
Valeur énergétique	1418 g
Matière grasses	344 g
dont AGS	33.5 g
Glucides	22.5 g
dont sucres	2 g
Protéines	2 g
Sel*	8.5 g
Calcium	1.5 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 PRO CREME BLOC 1KGX12 FS FR+AD	12	72
Code EAN	03073781121315	03073781121315	83073781121311
Poids net	null	12 KG	864 KG
Poids brut	1.059 KG	13.127 KG	970.158 KG
Dimensions (mm)	189 X 85 X 73	26.6 X 15.3 X 39.8	80 X 137.4 X null
D.G.C.*	98 jours	98 jours	98 jours
Palettisation	null	13.127 colis/couche	12 colis/palette

*Délai Garanti Client