

La gourmandise de Kiri®, désormais disponible en bio dans un format adapté aux chefs de la restauration commerciale.



Fabriqué à Sablé-sur-Sarthe à partir de lait et de crème bio 100 % français.

4 ingrédients : du lait pasteurisé et de la crème Bio d'origine française, des ferments lactiques et une pointe de sel, c'est tout !

Un bon goût frais typique de Kiri® Un allié pour satisfaire vos convives en quête de recettes 100% bio, naturelles et gourmandes !

Une texture facile à tartiner comme à cuisiner, pour revisiter vos plats de l'entrée au dessert !

USAGES



Desserts



Sandwiches froids



Sauces



Tartes



Scannez-moi pour découvrir tous nos engagements !

i Informations Produit

Dénominations

Fromage

Lieu de fabrication

Sablé - sur - sarthe (Pays de la loire)

Conservation

A conserver entre +2°C - +6°C

Ingrédients

LAIT et CRÈME d'origine biologique (origine : France), ferments LACTIQUES, sel.

Allergènes

AM

Caractères microbiologique

Test	Méthode	Objectif
Listeria monocytogenes	EN/ISO 11290-1	Absence dans 25 g n = 5 ; c = 0
Enterotoxine staphylococcique	ISO 16649 ? 1 ou 2	Pas de détection dans 25 g n = 5 ; c = 0
Escherichia coli	ISO 16649 ? 1 ou 2	n = 5 ; c = 2 ; m = 10 ; M = 100

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	1289 g
Matière grasses	312 g
dont AGS	30 g
Glucides	20 g
dont sucres	3 g
Protéines	3 g
Sel*	7.5 g
Calcium	0.88 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 BIO 500G FS X4 FR-BIO-01 FR	4	192
Code EAN	03073781140934	03073781140934	83073781140930
Poids net	null	2 KG	384 KG
Poids brut	0.561 KG	2.387 KG	483.208 KG
Dimensions (mm)	215 X 148 X 45	15.6 X 10.4 X 43.6	80 X 181.4 X null
D.G.C.*	44 jours	44 jours	44 jours
Palettisation	null	2.387 colis/couche	4 colis/palette

*Délai Garanti Client