



Spécialité culinaire
à l'ail et aux fines herbes



Boursin® Cuisine 1kg

2 terrines

- Boursin® Cuisine, une marque connue et appréciée**
 Une marque à forte notoriété : 97% de notoriété globale¹
 1,7 millions de foyers acheteurs conquis²
- Une spécialité culinaire adaptée aux besoins des professionnels de la restauration**
 Un produit facile à délier et à incorporer
 Le goût inimitable du célèbre Boursin® Cuisine Ail et Fines Herbes dans les préparations
 Un format 1kg adapté aux usages et aux rotations des professionnels de la restauration
- Une utilisation à froid comme à chaud :**
 Pour des usages traiteurs,
 Sur les poissons ou coquillages,
 Dans des galettes et wraps,
 Ajouté aux viandes, légumes et pâtes en fin de cuisson,
 Sur une pomme de terre en robe des champs,
 Dans la préparation de quiches ou de flans salés

¹Millward Brown, novembre 2013

²Panel World panel CAM 2T07

Ingrédients

crème (55%), lait entier, ferments lactiques, ail et fines herbes (1,8%), sel, lait écrémé en poudre, épaississants : carraghénanes et farine de graines de caroube, poivre, conservateur : sorbate de potassium.

Conservation

Tenir au froid entre +2 °C et +6 °C.
A consommer dans les 10 jours après ouverture.

Valeurs nutritionnelles

| | Pour 100 g |
|----------------------|-----------------------|
| Valeurs énergétiques | 850 kJ ou 205 kcal |
| Matières grasses | 19 g |
| dont AGS | 12,5 g |
| Glucides | 5 g |
| dont sucres | 4,5 g |
| Protéines | 3,5 g |
| Sel* | 1,3 g |
| Calcium | Non significatif |

*Sel = sodium x 2,5

Taux de matière grasse sur poids total : 19%

Allergènes ajoutés : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

Bel'Info nutrition : N° Azur 0 810 100 300
PRIX APPEL LOCAL

Données logistiques

EAN 13 : 307378 098387 7
ITF 14 : 0 307378 098388 4
UC : 1 terrine de 1 kg
UF : 1 terrine de 1 kg
UL : 1 colis de 2 terrines

| UF | Poids net | Poids brut | Dimensions en mm (PxLxH) |
|----|-----------|------------|--------------------------|
| | 1,000 kg | 1,054 kg | 215 x 148 x 91 |

| UL | Poids net | Poids brut | Dimensions en mm (PxLxH) |
|----|-----------|------------|--------------------------|
| | 2,000 kg | 2,250 kg | 436 x 156 x 104 |

| Palette | Poids net | Poids brut | Dimensions en mm (PxLxH) |
|---------|-----------|------------|--------------------------|
| | 336 kg | 378 kg | 1200 x 800 x 1456 |

| Nb couches/palette | Nb colis/couche | Nb colis/palette |
|--------------------|-----------------|------------------|
| 14 | 12 | 168 |

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) :

23 jours

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

Marque d'identification : FR 27.190.001 CE