

# Crème liquide 35 % UHT Excellence (Pâtisserie)

1 litre

29088903



## Produit

Une crème 100 % normande, fabriquée avec du lait collecté au cœur du bocage normand

**PLUS**  
PRODUIT

Un savoir-faire crémier unique

Une régularité garantie

Un rendement supérieur au marché\*

\*Tests effectués sous contrôle de Commissaire de Justice : résultats obtenus en moyenne au Kitchenaid sur des crèmes à +3°C

Dénomination	Ingrédients
Crème liquide stérilisée UHT 35 % MG	CREME de LAIT de Normandie, stabilisant : carraghénanes (extrait d'algues marines)
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
Conserver à température ambiante (température maximale conseillée: +18°C). Ne pas congeler	Une fois ouverte, cette brique doit être conservée au froid et consommée sous 48H.

## Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	1380	335
Matières grasses (g)	35.0	
dont acides gras saturés	24.6	
Glucides (g)	2.9	
dont sucres	2.9	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	2.1	
Sel (g)	0.07	

### Informations complémentaires

Calcium : 75 mg/100 g

## Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451791276179	03451796014585	13451790014588
Conditionnement	Brique	Colis de 6 briques	
Poids net	989 g	5,934 kg	890,100 kg
Poids brut	1017,5 g	6,212 kg	957,814 kg
Dimensions LxIxh (mm)	60 x 90 x 196 mm	295 x 125 x 204 mm	1200 x 800 x 1370 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	25	6	150	900

Contrat date : 50 jours

## Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 50.139.001 UE	France	0401503110	ISO 22000 / BRC / ISO 50001	Non concerné