

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	1017,3 g	6,211 kg	957,679 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 CE	France	0401503110	ISO 22000 / BRC / ISO 50001	Non concerné