

# Crème Cuisson et Liaison

1 litre

20175601



## Produit

**PLUS**  
PRODUIT

- Très bonne résistance à l'acidité
- Liaison rapide et homogène
- Sauces stables et nappantes au bain-marie
- Idéale pour les cuissons au four

Dénomination	Ingrédients
Crème légère stérilisée UHT 12 % MG	Crème légère de LAIT (Origine : France), amidon modifié, stabilisants : E440, E460, E466, E407, émulsifiant : E471
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
Conserver à température ambiante (température maximale conseillée : +18°C). Ne pas congeler	Conserver au frais et utiliser dans les 48H

## Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	588	142
Matières grasses (g)	12.0	
dont acides gras saturés	8.4	
Glucides (g)	5.5	
dont sucres	3.9	
Fibres alimentaires (g)	0.4	
Protéines (g)	2.8	
Sel (g)	0.11	

Informations complémentaires

## Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790809583	03451799080952	03451799880958
Conditionnement	Brique avec bouchon	Colis de 6 briques	
Poids net	1025 g	6,15 kg	922,500 kg
Poids brut	1056,54 g	6,453 kg	993,987 kg
Dimensions LxIxh (mm)	58 x 90 x 211 mm	285 x 122 x 213 mm	1200 x 800 x 1430 mm

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

Contrat date : 60 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 02.110.001 CE	France	0401501110	IFS	Non concerné