

1 litre

20175601



Produit

Ne tranche pas aux ingrédients acides et alcools

**PLUS
PRODUIT**

Sauces stables et nappantes au bain-marie pendant tout un service

Idéale pour les cuissons au four (gratins, quiches, crèmes brûlées...)

Dénomination	Ingrédients
Crème légère stérilisée UHT 12% MG	CREME 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	
Énergie : 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	1027 g	6,162kg	924,300 kg
Poids brut	1058,5 g	6,465 kg	995,787 kg
Dimensions LxLxH (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