

Onctueuse

1L

20783701



Produit

PLUS
PRODUIT

La première crème légère UHT longue durée de vie du réseau professionnel aux notes de crème fraîche.

Un goût frais et finement acidulé allié à une texture semi-épaisse pour des usages culinaires polyvalents

S'utilise à chaud comme à froid

Applications : Sauces pour pâtes, poissons, viandes, salades, accompagnements, légumes, soupes, dipping, tacos, et également en applications sucrées.

Dénomination	Ingrédients
Crème légère acidifiée stérilisée UHT 12% de MG	CREME légère de LAIT de vache (Origine : France), fécule, acidifiant : acide lactique, stabilisants : pectine, agar agar, arôme naturel.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver entre +2°C et +6°C	Une fois ouverte, cette brique doit être conservée au froid et consommée sous 48H.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g
Energie : kJ / kcal	611 147
Matières grasses (g)	12,0
dont acides gras saturés	8,4
Glucides (g)	7,1
dont sucres	4,0
Fibres alimentaires (g)	0,0
Protéines (g)	2,7
Sel (g)	0,10

Informations
complémentaires

Calcium : environ 100g mg/100g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790020124	03451796020128	13451790020121
Conditionnement	Brique de 1L	Colis de 6 briques	
Poids net	1033 g	6,198 kg	929,700 kg
Poids brut	1065,9 g	6,522 kg	1004,339 kg
Dimensions LxIxh (mm)	60 x 90 x 210 mm	295 x 125 x 217 mm	1200 x 800 x 1452 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 50 139 001 CE	France	0403909900	ISO 22000 / BRC / ISO 50001	Non concerné