

Panna Cotta à la vanille Bourbon

1 Litre

20987601



Nouvelle recette

Produit

Nouvelle recette : une texture plus fondante, un goût plus équilibré, pour un dessert toujours aussi gourmand.

PLUS

Facile à démouler

Dénomination	Ingrédients
Préparation stérilisée UHT pour Panna Cotta	CREME de LAIT* de vache (73%), LAIT* écrémé, sucre, gélatine (issue de bœuf), arôme naturel de vanille Bourbon, grains de vanille épissée
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
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	1037	250
Matières grasses (g)	22.0	
dont acides gras saturés	15.4	
Glucides (g)	10.2	
dont sucres	10.2	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	2.9	
Sel (g)	0.08	

Informations complémentaires

* Origine : France
 Calcium : environ 80mg/100g
 Mode d'emploi : Faire fondre à feu doux jusqu'à devenir liquide OU chauffer au micro-onde à 800W pendant environ 4 min. Dresser. Laisser reposer 20 min à température ambiante. Réserver au froid durant au moins 3H.

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790022432	03451796022436	13451790022439
Conditionnement	Brique	Colis de 6 briques	
Poids net	1034 g	6,204 kg	930,600 kg
Poids brut	1062,5 g	6,482 kg	998,314 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	1901909990	ISO 22000 / BRC / ISO 50001	Non concerné