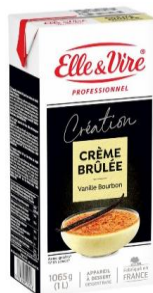


Crème brûlée à la vanille Bourbon avec grains

1 Litre

26732807



Produit

Recette savoureuse, au plus proche du fait maison

PLUS
PRODUIT

Excellente tenue aux alcools et arômes

Résultat garanti : évite l'étape de cuisson au four

Qualité & Régularité

Dénomination	Ingrédients
Préparation stérilisée UHT pour crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar	CREME issue de LAIT* de vache, LAIT* entier, sucre, sirop de glucose, jaune d'ŒUF (issue de poules élevées en plein air), amidon modifié, arôme naturel de vanille Bourbon, épaississants: carraghénanes, xanthane, blanc d'ŒUF en poudre (issu de poules élevées en plein air), colorant : bêta carotène, grains de vanille épuisée.
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	900	216
Matières grasses (g)	15.4	
dont acides gras saturés	10.7	
Glucides (g)	16.9	
dont sucres	12.2	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	2.5	
Sel (g)	0.10	

Informations complémentaires

Mode opératoire : 1/Chauffer jusqu'à la première ébullition en remuant à la spatule ou chauffer au micro-ondes à 800W environ 8 min après avoir versé dans un récipient adapté et filmé. 2/Dresser. Laisser reposer 20 min à température ambiante. 3/Réserver au moins 3H au froid. 4/Saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau juste avant de servir.

*Origine : France
Calcium : 80 mg/100 g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790512506	03451796014592	13451790014595
Conditionnement	Brique	Colis de 6 briques	
Poids net	1065,0 g	6,390 kg	958,500 kg
Poids brut	1093,5 g	6,668 kg	1026,214 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, des œufs	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