

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

Dénomination	Ingrédients
Préparation liquide 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'OEUF, amidon modifié, arôme naturel de vanille Bourbon, épaississants: carraghénanes, xanthane, blanc d'OEUF en poudre, 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

* 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