

Crème Brûlée Caramel au Beurre Salé

1 Litre

29561703



Produit

Un seul produit pour 2 desserts : crème brûlée et pot de crème caramel

PLUS

Un goût authentique plébiscité par les consommateurs

Une appellation "caramel au beurre salé"

Dénomination	Ingrédients
Préparation liquide pour Crème brûlée caramel au beurre salé - stérilisée UHT	CREME de LAIT (Origine France), LAIT entier (Origine France), caramel au BEURRE salé 16,5 % (sucre, sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucré, BEURRE salé (LAIT), sel, eau), sirop de glucose, jaune d'OEUF, amidon modifié, épaississant : carraghénanes, sucre caramélisé, arôme naturel, sel
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver entre +2°C et +6°C maximum. 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	912	219
Matières grasses (g)	14.9	
dont acides gras saturés	9.5	
Glucides (g)	18.5	
dont sucres	14.7	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	2.7	
Sel (g)	0.21	

Informations complémentaires

Calcium : 80 mg/100 g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790937910	03451796014608	13451790014601
Conditionnement	Brique	Colis de 6 briques	
Poids net	1078,0 g	6,468 kg	970,200 kg
Poids brut	1106,3 g	6,745 kg	1037,779 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