

Sublime Crème au Mascarpone

1 litre

29900803



Produit

Mélange prêt à l'emploi de 70% de crème Excellence et 30% de mascarpone

Adaptée pour des usages à chaud et à froid en cuisine et en pâtisserie

Très bonne tenue en crème foisonnée 48H à +4°C

Grande résistance à la congélation / décongélation

PLUS
PRODUIT

Dénomination	Ingrédients
Crème au mascarpone stérilisée UHT	CREME 70 % (CREME* de LAIT, stabilisant : carraghénanes), mascarpone 30 % (CREME* de LAIT, poudre de LAIT*, dextrose, correcteur d'acidité : acide lactique)
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A conserver au frais entre +2°C et +6°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	1453	353
Matières grasses (g)	36.5	
dont acides gras saturés	25.6	
Glucides (g)	3.6	
dont sucres	3.6	
Fibres alimentaires (g)	0.0	
Protéines (g)	2.4	
Sel (g)	0.08	

Informations complémentaires

*Origine : France

Calcium : 85mg / 100 g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790988424	03451796014363	13451790014366
Conditionnement	Brique	Colis de 6 briques	
Poids net	995,0 g	5,970 kg	895,500 kg
Poids brut	1023,5 g	6,248 kg	963,214 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 : 40 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 UE	France	0404908900	ISO 22000 / BRC / ISO 50001	Non concerné