



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Fraîche Leg. Ep
Sauces&Cuissons pot1 L**



- Ne tranche pas en présence d'alcool ou d'ingrédients acide à chaud comme à froid, Économique : peu de perte pour amener le produit «à la nappe», Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif) : remise en température des plats sans déphasage,
- Supporte parfaitement le bain-marie ou le maintien en température pour la liaison chaude.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème fraîche légère épaisse à 15% MG
Ingrédients	crème (LAIT) légère (97%), amidons modifiés, épaississant : pectine, ferments lactiques.
Origine du lait	France
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	Stocker à une température de +2°C à +6°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Code article	14605 01
EAN 13	3155250001462
DUN 14	03428201460558
OGM	<0,9ppm conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 14,6 x Hauteur: 10,4

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	705 kJ 170 kcal	71kJ 17kcal	8,4% 8,5%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	1.5g	21%	2%
dont acides gras saturés :	10 g	1.0g	50%	5%
Glucides :	6,3 g	0.6g	2,4%	0%
dont sucres :	2,3 g	0g	2,6%	0%
Protéines :	2,5 g	0g	5,0%	1%
Sel :	0,08 g	0g	1,3%	0%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Collisage	
Nombre d'unités par colis	5
Dimensions (L x l x h en cm)	39,7 x 29,7 x 10,8
Poids net / brut (kg)	4,975 / 5,271
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	13
Nombre de colis par palette	104
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 151
Poids net / brut (kg)	517,4 / 573

FR 14.630.010 CE L.N.U.F. BAYEUX
Certifications : ISO 22000, BRC, IFS