



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Poudre de lait 0 %
Instantanée Sac 25 Kg**



- ° Poudre instantanée permettant une reconstitution fluide et sans grumeaux, à chaud comme à froid,
- ° Idéale pour la pâtisserie et les viennoiseries (flans, brioches, ..),
- ° Peut s'utiliser en l'état dans les mélanges à sec, ou en reconstitution,
- ° L'utilisation de la poudre de lait donne droit à l'appellation " au lait ",

CONSEILS DE PRÉPARATION POUR RECONSTITUER 1 LITRE DE LAIT : Incorporer 92 g de poudre de lait 0 % MG à 944 g d'eau

Lait

Produit

Dénomination légale	Poudre de lait écrémé		
Ingrédients	LAIT écrémé en poudre.		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DLUO garantie entrepôt	9 mois		
Conditions de conservation	A conserver dans un local propre. sec et temperé, (25°C maxi), éloigné de toutes sources de goûts et d'odeurs parasites.		
Code article	22493 01		
EAN 13	3428200868256		
DUN 14	03428201224938		
OGM	Non		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	85	x	44 x 17

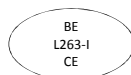
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 92g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1569 kJ 370 kcal	1443kJ 340kcal	19%	17%
Matières grasses :	1,5 g	1.4g	2,1%	2%
dont acides gras saturés :	0,9 g	0.8g	4,5%	4%
Glucides :	56 g	52g	22%	20%
dont sucres :	56 g	52g	62%	57%
Protéines :	33 g	30g	66%	61%
Sel :	1,00 g	0.92g	17%	15%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	
Dimensions (L x l x h en cm)	x x
Poids net / brut (kg)	/
Palettisation	
Nombre de colis par couche	3
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	30
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 170
Poids net / brut (kg)	750 / 785



MOLKEREI LAITERIE WALHORN (poudres)

Certifications : ISO 9001, Système d'Autocontrôle

15/04/2015

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes