



**PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Crème Supérieure 35 %
Outre 10 L**



- En pâtisserie, d'excellentes qualités de foisonnement et de report, pour une crème fouettée ferme et durable,
- En cuisson, une stabilité et une régularité, même à température élevée,
- Une outre 10 litres refermable qui apporte praticité et sécurité bactériologique.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème stérilisée UHT à 35% de MG		
Ingrédients	crème (LAIT), stabilisant: carraghénanes (E407).		
Origine du lait	France		
DLUO garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Stocker de préférence au frais (+18°C maximum). Eviter les variations brutales et répétées de température. NE PAS CONGELER		
Conservation après ouverture	A conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 3 jours.		
Code article	30305 01		
EAN 13	3428200111901		
DUN 14	03428203030506		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	23,5	x	19 x 26

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1382 kJ 335 kcal	138kJ 34kcal	17% 17%	2% 2%
Matières grasses :	35 g	3.5g	50%	5%
dont acides gras saturés :	23 g	2.3g	115%	12%
Glucides :	3,1 g	0g	1,2%	0%
dont sucres :	3,1 g	0g	3,4%	0%
Protéines :	2,0 g	0g	4,0%	0%
Sel :	0,08 g	0g	1,3%	0%

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

Conditionnement

Collisage			
Nombre d'unités par colis			
Dimensions (L x l x h en cm)	23,5	x	19 x 26
Poids net / brut (kg)	9,9	/	10,24

Palettisation			
Nombre de colis par couche	20		
Nombre de couches par palette	4		
Nombre de colis par palette	80		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 119
Poids net / brut (kg)	792	/	819

FR 35.131.001 CE SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, IFS

17/10/2017
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes