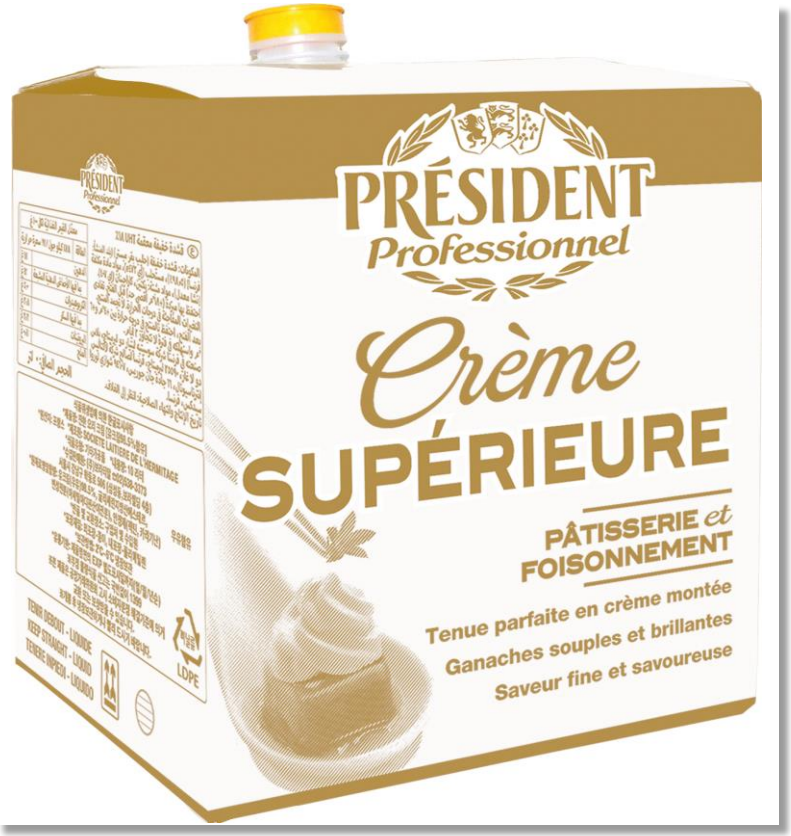
Crème

Produit

Dénomination légale	Crème stérilisée UHT à 35% de MG
Ingrédients	crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes (E407).
Origine du lait	France
DDM 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

PRESIDENT 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.

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1382 kJ	138kJ	17%	2%
	335 kcal	34kcal	17%	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

Colisage	
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, ISO 22000, IFS

Date de mise à jour : 06/11/2020 Date d'édition : 21/12/2023

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

G.L.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRE
www.lactalisfoodservice.fr