



PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Légère Liaisons & Cuissons Outre 10 L



- Supporte parfaitement le bain-marie même sur des sauces très acides,
- Ne tranche pas en présence d'ingrédients acides ou d'alcool,
- Excellente résistance aux températures élevées pour les cuissons longues,
- Une texture lisse et onctueuse pour les appareils à crème prise,
- Réduit vite et bien : liaison express pour sauces « minute »,
- Economique : peu de perte matière pour amener le produit « à la nappe »,
- Une outre 10 litres refermable qui apporte praticité et sécurité bactériologique.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème légère stérilisée UHT à 18% de matière grasse		
Ingrédients	crème (LAIT) légère (98,5%), amidon modifié, émulsifiant: E472e, stabilisants: pectine, carraghénanes.		
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	31374 01		
EAN 13	3428200313749		
DUN 14	03428201313748		
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 :	788 kJ 191 kcal	79kJ 19kcal	9,4% 9,6%	1% 1%
Matières grasses :	18 g	1.8g	26%	3%
dont acides gras saturés :	12 g	1.2g	60%	6%
Glucides :	5,0 g	0.5g	1,9%	0%
dont sucres :	3,8 g	0g	4,2%	0%
Protéines :	2,2 g	0g	4,4%	0%
Sel :	0,11 g	0g	1,8%	0%

* 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	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)	817,6	/	845	

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