



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Supérieure 35 %
Bouteille 5 L**



- En cuisine comme en dessert, pour toutes les utilisations, elle garantit d'excellents résultats tout en restant très économique,
- Une bouteille 5 L refermable qui apporte praticité et sécurité bactériologique.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème liquide stérilisée UHT 35% MG
Ingrédients	crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	70 jours
Conditions de conservation	Conservé à +10°C maximum. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Conservation après ouverture	Stocker entre +4°C et +6°C et utiliser rapidement.
Code article	31799 01
EAN 13	3428200317990
DUN 14	03428203317997
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)	16 x 16 x 31,2

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1375 kJ 334 kcal	138kJ 33kcal	16% 17%	2% 2%
Matières grasses :	35 g	3.5g	50%	5%
dont acides gras saturés :	21 g	2.1g	105%	11%
Glucides :	2,8 g	0g	1,1%	0%
dont sucres :	2,7 g	0g	3,0%	0%
Protéines :	1,9 g	0g	3,8%	0%
Sel :	0,08 g	0g	1,3%	0%

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

Conditionnement

Collisage	
Nombre d'unités par colis	3
Dimensions (L x l x h en cm)	47,5 x 17 x 33
Poids net / brut (kg)	14,91 / 15,624

Palettisation	
Nombre de colis par couche	11
Nombre de couches par palette	4
Nombre de colis par palette	44
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 152,5
Poids net / brut (kg)	657 / 712

BE OLYMPIA S.A.
M 003
EG Certifications : IFS, Système Autocontrôles

24/09/2018
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes