



PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Cheesecake 60% de Fromage à la Crème UHT bk 1L



- Simple et rapide à utiliser : 2 minutes de foisonnement pour une texture ferme et aérée, 4 minutes pour une texture plus aérée
- Une recette avec 60% de fromage à la crème (cream cheese)
- Une belle couleur crème
- Une texture aérée et fondante en bouche
- Un goût frais et légèrement acidulé
- Une base nature facilement personnalisable

Préparation

| Produit | |
|-------------------------------------|--|
| Dénomination légale | Préparation pour Cheesecake stérilisée UHT |
| Ingrédients | Fromage à la crème (60%) (crème (LAIT), rétentat de LAIT, LAIT écrémé, stabilisants : farine de graines de caroube (E410), pectines (E440), acidifiant : acide citrique (E330)), LAIT écrémé, sucre, poudre de LAIT écrémé, gélatine, sel, amidon modifié de maïs, émulsifiants : esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472b), mono- et diglycérides d'acides gras (E471), arôme. |
| Origine du lait | Produit non concerné par le décret |
| DLUO garantie entrepôt | 70 jours |
| Conditions de conservation | Conserver de préférence à une température inférieure à 18°C, éviter les variations brutales et répétées de température, ne pas congeler en l'état, ne pas congeler en l'état. |
| Conservation après ouverture | Après ouverture, stocker au froid et utiliser dans les 3 jours. |
| Code article | 38342 01 |
| EAN 13 | 3428200383421 |
| DUN 14 | 03428201383420 |
| 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) | 9,5 x 6,4 x 16,8 |

Date de mise à jour : 19/05/2021
Dernière modification : 06/11/2020

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | Pour 100g | par portion de 10g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|--------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Energie : | 936 kJ 225 kcal | 94kJ 23kcal | 11% 11% | 1% 1% |
| Matières grasses : | 15 g | 1.5g | 21% | 2% |
| dont acides gras saturés : | 11 g | 1.1g | 55% | 6% |
| Glucides : | 18 g | 1.8g | 6,9% | 1% |
| dont sucres : | 18 g | 1.8g | 20% | 2% |
| Protéines : | 4,4 g | 0g | 8,8% | 1% |
| Sel : | 0,70 g | 0.07g | 12% | 1% |

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

Conditionnement

| | |
|-------------------------------|--------------------|
| Colisage | |
| Nombre d'unités par colis | 6 |
| Dimensions (L x l x h en cm) | 29,5 x 12,6 x 16,8 |
| Poids net / brut (kg) | 6.45 / 6.6 |
| Palettisation | |
| Nombre de colis par couche | 24 |
| Nombre de couches par palette | 6 |
| Nombre de colis par palette | 144 |
| Dimension (L x l x h en cm) | 120 x 80 x 115 |
| Poids net / brut (kg) | 928.8 / 978 |

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

FR 35.131.001 CE SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS