



**PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Crème Brûlée au Caramel Beurre Salé UHT bk 1L**



- Une texture très crémeuse et fondante en bouche, une bonne tenue à la caramélisation
- Une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé, jusqu'à 10 crèmes brûlées ou gratins de fruits
- Une mise en oeuvre en 15 mn
- Une saveur fine et douce de caramel beurre salé naturelle et un goût agréable de crème

**Préparation**

Produit	
Dénomination légale	Préparation pour crème brûlée au caramel beurre salé stérilisé UHT
Ingrédients	crème entière (LAIT), LAIT écrémé, sucre, caramel beurre salé 6% (sirop de glucose, LAIT concentré sucré, sucre, beurre salé (LAIT), crème (LAIT), sel, eau), caramel (sucre, sirop de glucose caramélisé), jaune d'OEUFS, amidon modifié, correcteur d'acidité : phosphate dipotassique (E340ii) , stabilisants : carraghénanes (E407), gomme xanthane (E415), arôme.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DDM 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	Stocker au froid et utiliser rapidement
Code article	38343 01
EAN 13	3428200383438
DUN 14	03428201383437
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, œufs 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 : 09/05/2022 Date d'édition : 10/05/2022

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	855 kJ 205 kcal	86kJ 21kcal	10% 10%	1% 1%
Matières grasses :	13 g	1.3g	19%	2%
dont acides gras saturés :	9,5 g	1.0g	48%	5%
Glucides :	19 g	1.9g	7,3%	1%
dont sucres :	16 g	1.6g	18%	2%
Protéines :	3,0 g	0g	6,0%	1%
Sel :	0,65 g	0.07g	11%	1%

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

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

**Conditionnement**

<b>Colisage</b>	
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
<b>Palettisation</b>	
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

IT  
01 562  
CE

S.p.A. Parmalat Savigliano  
Certifications : IFS, ISO 14001, ISO 45001