



**PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Crème fraîche Lég Ep
Sauces&Cuissons Seau 2,5L**



- Ne tranche pas en présence d'alcool ou d'ingrédients acide à chaud comme à froid,
- Économique : peu de perte pour amener le produit «à la nappe»,
- Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif) : remise en température des plats sans déphasage,
- Supporte parfaitement le bain-marie ou le maintien en température

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème fraîche légère épaisse à 15% MG
Ingrédients	Crème (LAIT) légère (97%), amidons modifiés, épaississant : pectine (E440), ferments lactiques.
Origine du lait	France
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	Stocker à une température de +2°C à +6°C. A consommer rapidement après ouverture. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Code article	38726 01
EAN 13	3428200387269
DUN 14	03428201387268
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)	Diamètre : 19,8 x Hauteur : 13,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	731 kJ 176 kcal	73kJ 18kcal	8,7% 8,8%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	1.5g	21%	2%
dont acides gras saturés :	8,3 g	0.8g	42%	4%
Glucides :	8,0 g	0.8g	3,1%	0%
dont sucres :	3,4 g	0g	3,8%	0%
Protéines :	2,4 g	0g	4,7%	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)	x x
Poids net / brut (kg)	/
Palettisation	
Nombre de colis par couche	22
Nombre de couches par palette	9
Nombre de colis par palette	198
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 137
Poids net / brut (kg)	491.04 / 542

FR 14.630.010 L.N.U.F. BAYEUX
CE Certifications : ISO 22000, BRC, IFS

Date de mise à jour : 19/01/2021 Date d'expiration : 14/03/2022

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 3599 076 991 - RCS Rennes