

Crème Excellence Pâtisserie 35% MG

1 litre

12761



Produit

Une régularité et une stabilité uniques toute l'année

PLUS
PRODUIT

Une texture lisse et fondante, idéale pour la réalisation de ganaches bien homogènes

Taux de foisonnement 2,8L * (1L de crème donne en moyenne 2,8L de crème fouettée)

* Résultat obtenu en moyenne avec un batteur Hobart® et une crème à 4°C

Dénomination	Ingrédients
Crème liquide 35% MG stérilisée UHT	CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes (extrait d'algues marines)
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
Conserver à température ambiante (température maximale conseillée: +18°C)	Conserver 48h entre +2°C et +6°C. Ne pas congeler.

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	1380	335
Matières grasses (g)	35	
dont acides gras saturés	22,8	
Glucides (g)	2,9	
dont sucres	2,9	
Protéines (g)	2,1	
Sel (g)	0,08	
Fibres (g)	0,00	
Calcium (mg)	-	
Vitamine D	-	
MG sur poids total (%)	-	

Informations complémentaires

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451791276179	03 451799 127619	
Conditionnement	Brique	Colis de 6 briques	
Poids net	993 g	5,958 kg	786 kg
Poids brut	1020 g	6,242 kg	850 kg
Dimensions LxIxH (mm)	96 x 63 x 166 mm	305 x 132 x 175 mm	1200 x 800 x 1180 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	22	6	132	792

Contrat date : 50 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Origine	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 50.139.001 CE	France	0401503110	ISO 22000 / IFS	Non concerné