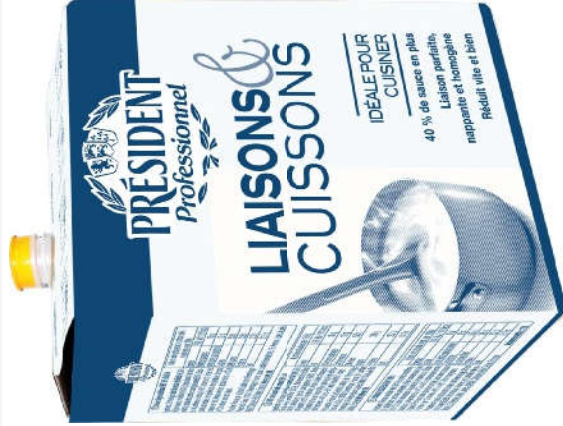




PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Légère Liaisons & Cuissons Outre 10 L



- Supporte parfaitement le bain-marie tout au long du service même sur des sauces très acides.
- Ne tranche pas en présence d'ingrédients acides ou d'alcool,
- Excellente résistance aux températures élevées pour les
- cuissons longues type gratin,
- Une texture lisse et onctueuse pour les appareils à crème prise,
- Réduit vite et bien : liaison express pour sauces « minute »,
- Economique : peu de perte matière pour amener le produit « à la nappe »,
- Une outre 10 litres refermable qui apporte praticité et sécurité bactériologique.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème légère stérilisée UHT à 18% de matière grasse				
Ingrédients	crème (LAIT) légère (98,5%), émulsifiant: E472e, amidon modifié, stabilisants: pectine, carraghénanes.				
Origine du lait	France				
DLUO garantie entrepôt	70 jours				
Conditions de conservation	Stocker de préférence au frais (+18°C maximum). Eviter les variations brutales et répétées de température. NE PAS CONGELER				
Conservation après ouverture	A conserver au réfrigérateur et à utiliser dans les 3 jours.				
Code article	31374		01		
EAN 13	3428200313749				
DUN 14	03428201313748				
OGM	Non				
Ionisation	Non				
Allergènes	Lait et dérivés mais dispensé d'indication par dérogation (Directive 2000/13 art. 6-2b)				
Contaminations croisées	Néant				
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	23.5	x	19	x	26

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	788 kJ 191 kcal	79kJ 19kcal	9,4%	1%
Matières grasses :	18 g	1.8g	9,6%	1%
dont acides gras saturés :	12 g	1.2g	26%	3%
Glucides :	5.0 g	0.5g	60%	6%
dont sucres :	3,8 g	0g	1,9%	0%
Protéines :	2,2 g	0g	4,2%	0%
Sel :	0,11 g	0g	4,4%	0%
* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal				

Conditionnement

Collage	
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	20
Nombre de couches par palette	4
Nombre de colis par palette	80
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 119
Poids net / brut (kg)	817,6 / 845

FR
35131.001
CE

SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS