



**LA LAITIERE Crème Brûlée avec sachet de caramel pot verre 100gx4**



- Une recette onctueuse et fondante préparée avec du bon lait entier, de la crème et des oeufs frais,
- Conseils de préparation :
- A CHAUD saupoudrez votre Crème Brûlée avec le contenu du sachet d'éclats de caramel. Placez-la pendant 1min 30 sous le grill de votre four préchauffé . Laissez refroidir quelques minutes pour obtenir une fine couche craquante de caramel avant de déguster !
- A FROID : Saupoudrez votre Crème Brûlée avec le contenu du sachet d'éclats de caramel et dégustez

**Ultra Frais**

**Produit**

Dénomination légale	Dessert lacté aux oeufs cuits au four
Ingrédients	crème (LAIT) (60,8%), jaunes d'OEUFS (12,4%), sucre, LAIT entier, OEUFS (3,7%), poudre de LAIT écrémé, arôme. Garniture : caramel (2 %)(sucre, sirop de glucose). Traces éventuelles de GLUTEN.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	16 jours
Conditions de conservation	Conserver à +6°C maximum
Code article	16442 01
EAN 13	3023290797365
DUN 14	03023291164425
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, oeufs et dérivés.
Contaminations croisées	Traces éventuelles de gluten.
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre : 6.85 x Hauteur: 4,8

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 100g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1261 kJ 304 kcal	1261 kJ 304 kcal	15%	15%
Matières grasses :	23,8 g	24g	34%	34%
dont acides gras saturés :	14,2 g	14g	71%	71%
Glucides :	17,5 g	18g	7%	7%
dont sucres :	17,4 g	17g	19%	19%
Protéines :	4,7 g	4.7g	9%	9%
Sel :	0,11 g	0.11g	2%	2%

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

**Conditionnement**

<b>Sous-colisage</b>	Lot de 4 pots		
<b>Colisage</b>			
Nombre d'unités par colis	32 pots		
Dimensions (L x l x h en cm)	27,9	x	15,3 x 19,6
Poids net / brut (kg)	3,2	/	5,88
<b>Palettisation</b>			
Nombre de colis par couche	20		
Nombre de couches par palette	8		
Nombre de colis par palette	160		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 175
Poids net / brut (kg)	512	/	940

FR  
47.185.001  
CE

L.N.U.F. MONTAYRAL

Certifications : ISO 22000, IFS, BRC