



LACTEL Crème Dessert Caramel 125g x 4



- Une recette au lait entier, onctueuse et gourmande, avec un goût intense de caramel
- Une gamme de 4 parfums : vanille, chocolat, café et caramel,
- Des pots sécables sans sur-emballage,
- Recommandé dans 6 menus sur 20 minimum par le GEMRCN,
- Fabriqué dans notre laiterie de Bayeux (14), avec du lait origine France.



Ultra Frais

Produit

Dénomination légale	crème dessert au caramel, aromatisée		
Ingrédients	LAIT entier 78%, caramel 13% (sucre, eau), sucre, amidon transformé de maïs, lactose (LAIT), protéines de LAIT, arôme, gélifiant (carraghénanes), correcteur d'acidité (citrate trisodique), caramel (sirop de glucose, sucre, eau, correcteur d'acidité : E524).		
Origine du lait	France		
DLC garantie entrepôt	18 jours		
Conditions de conservation	Conservation entre +2°C et +6°C.		
Code article	1927 01		
EAN 13	3428200019276		
DUN 14	03252211927011		
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)	6,4	x	7,2 x 5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 125g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	467 kJ 111 kcal	584kJ 139kcal	5,6% 5,6%	7% 7%
Matières grasses :	2,7 g	3.4g	3,9%	5%
dont acides gras saturés :	1,9 g	2.4g	9,5%	12%
Glucides :	19 g	24g	7,3%	9%
dont sucres :	16 g	20g	15%	22%
Protéines :	2,6 g	3.3g	5,2%	7%
Sel :	0,25 g	0.31g	1,5%	5%

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

Conditionnement

Sous-colisage	Lot de 4 pots		
Colisage			
Nombre d'unités par colis	6		
Dimensions (L x l x h en cm)	39,8	x	29,8 x 5,1
Poids net / brut (kg)	3	/	3,34
Palettisation			
Nombre de colis par couche	8		
Nombre de couches par palette	28		
Nombre de colis par palette	224		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 166
Poids net / brut (kg)	672	/	773

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

28/02/2019
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes