



FLORY Crème Multi Usages UHT brique 1 L



- En cuisine comme en dessert, pour toutes vos utilisations, elle garantit d'excellents résultats tout en étant très économique
- Elle supporte la cuisson et les milieux acides et donne un bon rendement en crème fouettée.

Crème Produit

Dénomination légale	Crème liquide stérilisée UHT			
Ingrédients	crème entière (LAIT), stabilisant : carraghénanes.			
Origine du lait	UE			
DDM garantie entrepôt	70 jours			
Conditions de conservation	Ne pas stocker à plus de 18°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.			
Conservation après ouverture	A conserver entre +4°C et +6°C et à utiliser dans les 3 jours.			
Code article	23503 11			
EAN 13	3244570035032			
DUN 14	34282011235030			
OGM				
Ionisation				
Allergènes				
Contaminations croisées				
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	9	x	5,5	x 19,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1200 kJ 291 kcal	120kJ 29kcal	14% 15%	1% 1%
Matières grasses :	30 g	3.0g	43%	4%
dont acides gras saturés :	20 g	2.0g	100%	10%
Glucides :	3,3 g	0g	1,3%	0%
dont sucres :	3,3 g	0g	3,7%	0%
Protéines :	2,0 g	0g	4,0%	0%
Sel :	0,09 g	0g	1,5%	0%

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis	6			
Dimensions (L x l x h en cm)	28,5	x	12,2	x 20
Poids net / brut (kg)	6	/	6,23	
Palettisation				
Nombre de colis par couche	24			
Nombre de couches par palette	6			
Nombre de colis par palette	144			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 141
Poids net / brut (kg)	864	/	896,8	

ES
15.2/GR
CE

LACTALIS PULEVA, S.L.U.

Certifications : IFS, FSSC 22000, ISO 14001