



LA LAITIERE Crème aux œufs saveur vanille 4x100g



- Une recette savoureuse, préparée avec du lait entier, de la crème et des œufs extra-frais, la crème aux œufs de La Laitière est cuite en deux fois pour lui donner cette texture si onctueuse.
- En pot alu individuel, adapté à la RHF
- Origine du Lait : France

Ultra Frais

Produit

Dénomination légale	Crème aux œufs saveur vanille
Ingrédients	LAIT entier (56,9%), crème (LAIT) (14,1%), OEUFS extra-frais (13,6%), sucre, poudre de LAIT écrémé, amidon modifié de maïs, amidon de riz, arôme vanille, colorant (bêta-carotène). Traces éventuelles de GLUTEN.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	16 jours
Conditions de conservation	Conservé à +6°C maximum
Code article	23551 01
EAN 13	3023290624265
DUN 14	03023291235514
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, œufs et dérivés.
Contaminations croisées	Traces éventuelles de gluten.
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 8,9 x Hauteur: 3,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 100g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	727 kJ 174 kcal	727kJ 174kcal	8,6%	9%
Matières grasses :	8,6 g	8.6g	12%	12%
dont acides gras saturés :	5,0 g	5.0g	25%	25%
Glucides :	19 g	19g	7,3%	7%
dont sucres :	17 g	17g	19%	19%
Protéines :	4,8 g	4.8g	9,6%	10%
Sel :	0,17 g	0.17g	2,8%	3%

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

Conditionnement

Sous-colisage	Pack de 4 pots
Colisage	
Nombre d'unités par colis	32 pots
Dimensions (L x l x h en cm)	38 x 19 x 13,8
Poids net / brut (kg)	3,2 / 3,559
Palettisation	
Nombre de colis par couche	12
Nombre de couches par palette	10
Nombre de colis par palette	120
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 157
Poids net / brut (kg)	384 / 452

FR 47.185.001 L.N.U.F. MONTAYRAL
CE Certifications : ISO 22000, IFS, BRC

10/02/2017

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes