



PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Brûlée à la Vanille Bourbon UHT bk 1L



- Une texture très crémeuse et fondante en bouche, une bonne tenue à la caramélisation
- Une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé, jusqu'à 10 crèmes brûlées ou gratins de fruits
- Une mise en œuvre en 15 min
- Une saveur fine et douce de vanille naturelle et un goût

Préparation

Produit

Dénomination légale	Préparation pour crème brûlée à la vanille bourbon stérilisée UHT			
Ingrédients	Crème entière (LAIT), LAIT écrémé, sucre, jaune d'OEUFS (5%), amidon modifié de maïs, poudre de LAIT écrémé, arôme naturel de vanille Bourbon, stabilisants : carraghénanes (E407), gomme xanthane (E415); concentré de carotte.			
Origine du lait	Produit non concerné par le décret			
DDM garantie entrepôt	170 jours			
Conditions de conservation	Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 10°C. Ne pas congeler en l'état.			
Conservation après ouverture	Après ouverture, stocker au froid et utiliser dans les 3 jours.			
Code article	301293 01			
EAN 13	3428200301500			
DUN 14	03428202301508			
OGM	<0,9% conformément à la réglementation			
Ionisation	Non			
Allergènes	Lait et dérivés, œufs et dérivés.			
Contaminations croisées	Néant			
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	9,3	x	6	x 16,5

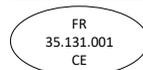
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	838 kJ 201 kcal	84kJ 20kcal	10% 10%	1% 1%
Matières grasses :	13 g	1.3g	19%	2%
dont acides gras saturés :	8,3 g	0.8g	42%	4%
Glucides :	18 g	1.8g	6,9%	1%
dont sucres :	16 g	1.6g	18%	2%
Protéines :	3,0 g	0g	6,0%	1%
Sel :	0,10 g	0g	1,7%	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)	29,5	x	12,6	x 16,8
Poids net / brut (kg)	6.44	/		6.6
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 115
Poids net / brut (kg)	928	/		977



SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS