Crème

Produit

Dénomination légale	Crème légère 12% MG stérilisée UHT
Ingrédients	Crème légère (LAIT) (origine : France), amidon modifié, stabilisant : carraghénanes
Origine du lait	France
DDM garantie entrepôt	70 jours
Conditions de conservation	Avant ouverture, conserver à +18°C maximum. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Conservation après ouverture	Stocker au réfrigérateur (+4°C/+6°C) et utiliser sous 3 jours maximum.
Code article	302480 01
EAN 13	3428202421107
DUN 14	13428202421104
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)	9,5 x 6,3 x 16,6

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	594 kJ	59kJ	7,2%	1%
	143 kcal	14kcal	7,2%	1%
Matières grasses :	12 g	1.2g	17%	2%
dont acides gras saturés :	8,0 g	0.8g	40%	4%
Glucides :	5,8 g			
dont sucres :	4,5 g			
Protéines :	3,0 g			
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 / 6,31
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)	864 / 943

FR 35.360.001 CE

SOCIETE LAITIERE DE VITRE (crèmes)

Certifications : IFS, FSSC 22000, ISO 14001

FLORY Crème Légère 12% UHT brique 1 L

• Élaborée spécialement pour faciliter la réduction, elle permet de réaliser rapidement des sauces minutes onctueuses et nappantes,
• En cuisson, son excellente résistance aux températures élevées donne aux gratins une belle texture stable et homogène,
• Elle résiste parfaitement à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool.

Date d'édition : 31/07/2025
Date de mise à jour : 24/07/2025

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

G.L.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRE
www.lactalisfoodservice.fr