



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Fraîche Lég. Ep
Sauces&Cuissons Pot 50cl**



- Ne tranche pas en présence d'alcool ou d'ingrédients acide à chaud comme à froid, Économique : peu de perte pour amener le produit «à la nappe», Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif) : remise en température des plats sans déphasage,
- Supporte parfaitement le bain-marie ou le maintien en température pour la liaison chaude.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème fraîche légère épaisse à 15% MG
Ingrédients	Crème légère (LAIT) (origine France) (97%), amidon modifié, épaississant : pectines, ferments lactiques (LAIT).
Origine du lait	France
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	Stocker entre +2°C à +6°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Conservation après ouverture	A consommer rapidement après ouverture.
Code article	302938 01
EAN 13	3428202440504
DUN 14	13428202440501
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)	Diamètre: 11.9 x Hauteur: 8.5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	705 kJ 170 kcal	71kJ 17kcal	8% 8%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	1.5g	21%	2%
dont acides gras saturés :	10 g	1.0g	50%	5%
Glucides :	6,3 g	0.6g	2,4%	0%
dont sucres :	3,5 g	0g	4%	0%
Protéines :	2,5 g	0g	5%	1%
Sel :	0,08 g	0g	1%	0%
Calcium :	980 mg			

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

Conditionnement

Colisage	12 pots			
Nombre d'unités par colis				
Dimensions (L x l x h en cm)	38,8	x	23,9	x 16,4
Poids net / brut (kg)	5,976	/		6,422
Palettisation				
Nombre de colis par couche	10			
Nombre de couches par palette	10			
Nombre de colis par palette	100 colis			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 179,9
Poids net / brut (kg)	597,6	/		667,2

FR
14.630.010
CE

L.N.U.F. BAYEUX
Certifications : BRC, IFS