



LACTEL Crème Dessert Chocolat 125g x 4



- Une recette au lait et à la crème, onctueuse et gourmande, avec un bon goût de chocolat,
- Une gamme de 4 parfums : vanille, chocolat, café et caramel,
- Des pots sécables sans sur-emballage,
- Recommandé dans 6 menus sur 20 minimum par le GEMRCN,
- Fabriqué dans notre laiterie de Bayeux (14), avec du lait origine France.



Ultra Frais

Produit

Dénomination légale	Crème dessert au chocolat			
Ingrédients	LAIT, sucre, crème (LAIT), cacao, amidon modifié de maïs, lactose (LAIT), gélifiant (carraghénanes), poudre de LAIT, chocolat en poudre (9%) (sucre, pâte de cacao, poudre de cacao maigre, arôme naturel de vanille).			
Origine du lait	France			
DLC garantie entrepôt	18 jours			
Conditions de conservation	Conservation entre +2°C et +6°C.			
Code article	3247 01			
EAN 13	3252215102117			
DUN 14	03252213247018			
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)	6,4	x	7,2	x 5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 125g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	436 kJ 103 kcal	545kJ 129kcal	5,2%	6%
Matières grasses :	2,1 g	2.6g	3,0%	4%
dont acides gras saturés :	2,0 g	2.5g	10%	13%
Glucides :	18 g	23g	6,9%	9%
dont sucres :	13 g	16g	14%	18%
Protéines :	3,1 g	3.9g	6,2%	8%
Sel :	0,12 g	0.15g	0,8%	3%

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

Conditionnement

Sous-colisage	Lot de 4 pots			
Colisage				
Nombre d'unités par colis	6			
Dimensions (L x l x h en cm)	39,8	x	29,8	x 5,1
Poids net / brut (kg)	3	/		3,34
Palettisation				
Nombre de colis par couche	8			
Nombre de couches par palette	28			
Nombre de colis par palette	224			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 166
Poids net / brut (kg)	672	/		773

FR
14.630.010
CE

L.N.U.F. BAYEUX

Certifications : ISO 22000, BRC, IFS

15/10/2018
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes