



FLORY Epaisse spéciale Cuisson&Pizza fabriquée en Normandie seu5 L



- Idéale en garniture, pour les pizzas et les tartes chaudes,
- Plus rapide à chaud, sa rapidité de réduction apporte un gain de temps dans la réalisation de sauces onctueuses, nappantes, et de gratins crémeux avec une texture homogène (pas de déphasage),
- A froid, elle résiste à l'incorporation d'acides pour des sauces onctueuses et de belle couleur,
- Un système d'ouverture inviolable pour une sécurité bactériologique absolue.

Crème Produit

Dénomination légale	Spécialité laitière à base de crème épaisse légère à 6% de MG		
Ingrédients	crème légère épaisse pasteurisée (LAIT) (origine France), eau, amidons modifiés, poudre de LAIT écrémé (origine France), gélatine bovine, épaississant : pectines, ferments lactiques (LAIT).		
Origine du lait	France		
DLC garantie entrepôt	28 jours		
Conditions de conservation	Stocker à une température de +4°C à +6°C. Ne pas congeler en l'état.		
Conservation après ouverture	Utiliser dans les 7 jours après ouverture.		
Code article	32554 01		
EAN 13	3428200325544		
DUN 14	03428201325543		
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: 22,4 x Hauteur: 19,6		

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	382 kJ		4,5%	
	92 kcal		4,6%	
Matières grasses :	6,0 g		8,6%	
dont acides gras saturés :	3,5 g		18%	
Glucides :	7,0 g		2,7%	
dont sucres :	2,9 g		3,2%	
Protéines :	2,4 g		4,8%	
Sel :	0,08 g		1,3%	

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis			
Dimensions (L x l x h en cm)	x Diamètre: 22 x Hauteur: 19,6		
Poids net / brut (kg)	4.975	/	5.17
Palettisation			
Nombre de colis par couche	18		
Nombre de couches par palette	7		
Nombre de colis par palette	126		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x 80	x 154
Poids net / brut (kg)	630	/	676

FR 14.630.010 CE	L.N.U.F. BAYEUX Certifications : BRC, IFS, FSSC 22000
------------------------	--