



FLORY Crème Légère Spéciale Réduction 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.

Crème Produit

Dénomination légale	Crème légère 12% MG stérilisée UHT
Ingrédients	crème (LAIT) légère (97%), amidon modifié, stabilisants: E440, E460, E466, E407, émulsifiant: E471, correcteur d'acidité: E339ii.
Origine du lait	France
DLUO 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/+8°C) et utiliser sous 3 jours maximum.
Code article	33249 02
EAN 13	3428200332498
DUN 14	03428202332496
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 6,4 x 16,8

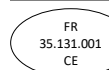
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	589 kJ 142 kcal	59kJ 14kcal	7,0% 7,1%	1% 1%
Matières grasses :	12 g	1.2g	17%	2%
dont acides gras saturés :	7,7 g	0.8g	39%	4%
Glucides :	5,9 g	0.6g	2,3%	0%
dont sucres :	4,4 g	0g	4,9%	0%
Protéines :	2,6 g	0g	5,2%	1%
Sel :	0,11 g	0g	1,8%	0%

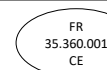
* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

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)	6,15 / 6,316
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)	885,6 / 966,7



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



SOCIETE LAITIERE DE VITRE
Certifications : IFS, IPLC, FSSC 22000