

LACTEL PROFESSIONNEL Lait UHT Entier Brique 1L



La matière grasse présente dans le lait entier Lactel Professionnel apporte onctuosité et et rehausse les saveurs de vos préparations culinaires.

En Pâtisserie :

- Base parfaite pour les classiques de la pâtisserie.
- En crème anglaise, pâtissière, mousseline, bavaroise...

En Cuisine:

• Adapté pour la réalisation de sauces crémeuses (béchamel, mornay...) et de plats types gratins, quiches, tarte, quenelle...





Lait

Produit					
Dénomination légale	Lait entier stérilisé UHT enrichi en vitamine D				
Ingrédients	LAIT entier (origine : France), vitamine D.				
Origine du lait	France				
DDM garantie entrepôt	60 jours				
Conditions de conservation	Température de stockage: température ambiante.				
Conservation après ouverture	A conserver au froid et à consommer dans les 3 jours.	7			
Code article	34506 01	1			
EAN 13	3155250003459	ä			
DUN 14	03155254506017				
OGM	<0,9% conformément à la réglementation	202			
Ionisation	Non				
Allergènes	Lait et dérivés				
Contaminations croisées	Néant				
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	9.5 x 6.2 x 16.5				

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*	
	Pour 100g	de 250g	pour 100g	par portion	
Energie:	269 kJ	673kJ	3,2%	8%	
	64 kcal	160kcal	3,2%	8%	
Matières grasses :	3,6 g	9.0g	5,1%	13%	
dont acides gras saturés :	2,2 g	5.5g	11%	28%	
Glucides:	4,8 g	12g	1,8%	5%	
dont sucres :	4,8 g	12g	5,3%	13%	
Protéines :	3,2 g	8.0g	6,4%	16%	
Sel:	0,11 g	0.28g	1,8%	5%	
Vitamine D:	0,75 μg	1.88µg	15%	38%	
Calcium:	120 mg	300mg	15%	38%	

Conditionnement					
Colisage		399			
Nombre d'unités par colis	6	Z Z			
Dimensions (L x I x h en cm)	28,5 x 12,5 x 16,5	- SIS			
Poids net / brut (ka)	6 / 6.356	84€			
Palettisation		662			
Nombre de colis par couche	24	de			
Nombre de couches par palette	6	capital			
Nombre de colis par palette	144	is in			
Dimension (L x I x h en cm)	120 x 80 x 114	an			
Poids net / brut (ka)	864 / 944.535	SNS			

FR 35.360.001 CE

SOCIETE LAITIERE DE VITRE (lait)

Certifications : IFS, FSSC 22000, ISO 14001