



LACTEL PROFESSIONNEL Lait UHT Entier Brique 1L



La matière grasse présente dans le lait entier Lactel Professionnel apporte onctuosité 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	90 jours		
Conditions de conservation	Température de stockage: température ambiante.		
Conservation après ouverture	A conserver au froid et à consommer dans les 3 jours.		
Code article	34506 01		
EAN 13	3155250003459		
DUN 14	03155254506048		
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	6.2 x 16.5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 250g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	269 kJ 64 kcal	673kJ 160kcal	3,2% 3,2%	8% 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%

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

Conditionnement

Colisage		
Nombre d'unités par colis	6	
Dimensions (L x l x h en cm)	28,5 x 12,5	x 16,5
Poids net / brut (kg)	6	/ 6.356
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 114
Poids net / brut (kg)	864	/ 944.535

FR
35.360.001
CE

SOCIETE LAITIERE DE VITRE (lait)

Certifications : IFS, FSSC 22000, ISO 14001