



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Fraîche Lég Ep
Sauces&Cuissons Seau 5L**



- Ne tranche pas en présence d'alcool ou
- d'ingrédients acide à chaud comme à froid, Économique : peu de perte pour amener
- le produit «à la nappe», Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif) : remise en température des plats sans déphasage,
- Supporte parfaitement le bain-marie ou le maintien en température pour la liaison chaude.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème fraîche épaisse légère à 15% MG		
Ingrédients	Crème légère (LAIT) (origine France) (97%), amidon modifié, épaississant : pectines, ferments lactiques (LAIT).		
Origine du lait	France		
DLC garantie entrepôt	20 jours		
Conditions de conservation	Stocker à une température de +2°C à +6°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.		
Code article	35201	01	
EAN 13	3155250003527		
DUN 14	03155250352014		
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)	22.4	x	22,4 x Hauteur: 19.6

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	705 kJ 170 kcal	71kJ 17kcal	8% 8%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	1.5g	21%	2%
dont acides gras saturés :	10 g	1.0g	50%	5%
Glucides :	6,3 g	0.6g	2,4%	0%
dont sucres :	3,5 g	0g	4%	0%
Protéines :	2,5 g	0g	5%	1%
Sel :	0,08 g	0g	1%	0%
Calcium :	980 mg			

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis				
Dimensions (L x l x h en cm)	22,4	x	22,4	x Hauteur: 19,6
Poids net / brut (kg)	4,975	/		5,16
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)	627	/		677

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