

PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Brûlée à la Pistache **UHT brique 1L**



- Une texture très crémeuse et fondante en bouche, une bonne tenue à la caramélisation
- Une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé, jusqu'à 10 crèmes brûlées ou gratins de fruits
- Une mise en oeuvre en 15 mn
- Une saveur fine et douce de pistache naturelle et un goût

Préparation

| Produit | | | | | |
|-------------------------------------|--|-------------|--|--|--|
| Dénomination légale | Préparation pour crème brûlée à l'arôme naturel de pistache stérilisée UHT | 8/2025 | | | |
| Ingrédients | crème entière (LAIT), LAIT écrémé, sucre, jaune d'OEUFS, amidon modifié, arôme naturel de PISTACHE, stabilisants : carraghénanes (E407), gomme xanthane (E415), colorant : complexes cuvriques de chlorophylles (E141i). | tion : 04/0 | | | |
| Origine du lait | Produit non concerné par le décret | l'édi | | | |
| DDM garantie entrepôt | 70 jours | ate c | | | |
| Conditions de conservation | Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 18°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état. | S Da | | | |
| Conservation après ouverture | Stocker au froid entre +4°C et +8°C et utiliser dans les 3 jours. | 202 | | | |
| Code article | 37324 02 | | | | |
| EAN 13 | 3428200373248 | | | | |
| DUN 14 | 03428202373246 | | | | |
| OGM | <0,9% conformément à la réglementation | | | | |
| Ionisation | Non | | | | |
| Allergènes | Lait et dérivés, œufs et dérivés, fruits à coques (pistache). | | | | |
| Contaminations croisées | Néant | | | | |
| Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm) | 9 x 5.9 x 19.2 | Date | | | |

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | | par portion | % d'AR* | % d'AR* | |
|------------------------------------|-------------------------|-------------|-----------|-------------|------|
| | Pour 100g | de 100g | pour 100g | par portion | |
| Energie : | 838 kJ | 838kJ | 10% | 10% | |
| | 201 kcal | 201kcal | 10% | 10% | |
| Matières grasses : | 13 g | 13g | 19% | 19% | |
| dont acides gras saturés : | 8,3 g | 8.3g | 42% | 42% | |
| Glucides : | 18 g | 18g | 6,9% | 7% | |
| dont sucres : | 16 g | 16g | 18% | 18% | |
| Protéines : | 3,0 g | 3.0g | 6,0% | 6% | nnes |
| Sel: | 0,10 g | 0.10g | 1,7% | 2% | Pen |
| * Apports recommandés pour un adul | te type 8400k.1/2000kca | | | | , v |

| Conditionnement | | | | |
|-------------------------------|------------------|--|--|--|
| Colisage | | | | |
| Nombre d'unités par colis | 6 | | | |
| Dimensions (L x I x h en cm) | 27 x 11,8 x 19,2 | | | |
| Poids net / brut (kg) | 6,41 / 6,546 | | | |
| Palettisation | | | | |
| Nombre de colis par couche | 24 | | | |
| Nombre de couches par palette | 6 | | | |
| Nombre de colis par palette | 144 | | | |
| Dimension (L x I x h en cm) | 120 x 80 x 129,6 | | | |
| Poids net / brut (kg) | 922,75 / 965 | | | |

IT 01 562

S.p.A. Parmalat Savigliano

Certifications: IFS, ISO 14001, ISO 45001