



**GALBANI PROFESSIONALE Panna Cotta UHT brique 1L**



- Une recette authentique de l'Italie, prête à l'emploi
- Un bon goût de crème et de vanille
- Prête à personnaliser pour laisser place à votre créativité
- Une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé grâce à son format brique 1 L (10 parts)

## Préparation

### Produit

Dénomination légale	Préparation pour Panna Cotta, stérilisée UHT		
Ingrédients	Crème entière (46%) (LAIT), LAIT écrémé, sucre, gélatine bovine, arôme naturel.		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Ne pas conserver à plus de 18°C. Ne pas congeler en l'état.		
Conservation après ouverture	Stocker au froid et utiliser dans les 3 jours.		
Code article	37501 01		
EAN 13	3428200375013		
DUN 14	03428206375017		
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

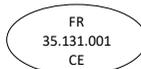
### Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	814 kJ 196 kcal	81kJ 20kcal	9,7% 9,7%	1% 1%
Matières grasses :	14 g	1.4g	20%	2%
dont acides gras saturés :	9,5 g	1.0g	48%	5%
Glucides :	14 g	1.4g	5,4%	1%
dont sucres :	14 g	1.4g	16%	2%
Protéines :	3,4 g	0g	6,8%	1%
Sel :	0,08 g	0g	1,3%	0%

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

### Conditionnement

<b>Colisage</b>			
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)	6.336	/	6.505
<b>Palettisation</b>			
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)	912.4	/	961.7



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

Date d'édition : 09/05/2025

Date de mise à jour : 09/09/2022

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes