



LACTEL Flan nappé Caramel 90g x 4



- Un savoureux flan nappé de caramel, un incontournable dans les recettes de dessert,
- Un pot individuel, sans sur-emballage, adapté à la RHF,
- Un produit sans gélatine,
- Fabriqué dans notre laiterie de Bayeux (14), avec du lait origine France



Ultra Frais

Produit

Dénomination légale	Lait gélifié aromatisé goût vanille nappé de caramel			
Ingrédients	LAIT partiellement écrémé (72%), sucre, caramel (6%)(sucre, sirop de glucose-fructose, eau, amidon modifié de pomme de terre, épaississants : gomme xanthane, pectines), amidon de maïs, lactose (LAIT) et protéines de LAIT, gélifiant : carraghénanes, arôme, colorant : beta-carotène.			
Origine du lait	France			
DLC garantie entrepôt	18 jours			
Conditions de conservation	A conserver à +6°C maximum			
Code article	38121 01			
EAN 13	3428200381212			
DUN 14	03428201281214			
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)	6,3	x	6,3	x 6,5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 90g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	376 kJ 89 kcal	338kJ 80kcal	4,5% 4,4%	4% 4%
Matières grasses :	0,8 g	0.7g	1,1%	1%
dont acides gras saturés :	0,5 g	0.5g	2,5%	2%
Glucides :	18 g	16g	6,9%	6%
dont sucres :	17 g	15g	19%	17%
Protéines :	2,4 g	2.2g	4,8%	4%
Sel :	0,10 g	0.09g	1,7%	2%

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

Conditionnement

Sous-colisage	Lot de 4 pots			
Colisage				
Nombre d'unités par colis	48			
Dimensions (L x l x h en cm)	39,3	x	26	x 13,5
Poids net / brut (kg)	4,3	/	4,7	
Palettisation				
Nombre de colis par couche	9			
Nombre de couches par palette	12			
Nombre de colis par palette	108			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 165
Poids net / brut (kg)	464	/	533	

FR 14.630.010 CE	L.N.U.F. BAYEUX Certifications : ISO 22000, BRC, IFS
------------------------	---

15/10/2018
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes