

PRESIDENT PROFESSIONNEL Cheesecake 60% de Fromage à la Crème UHT bk 1L



- Simple et rapide à utiliser : 2 minutes de foisonnement pour une texture ferme et aérée, 4 minutes pour une texture plus aérée
- Une recette avec 60% de fromage à la crème (cream cheese)
- Une belle couleur crème
- Une texture aérée et fondante en bouche
- Un goût frais et légèrement acidulé

Préparation

Produit				
Dénomination légale	Préparation pour Cheesecake stérilisée UHT	025		
Ingrédients	Fromage à la crème (60%) (crème (LAIT), rétentat de LAIT, LAIT écrémé,	24/09/202		
	stabilisants : farine de graines de caroube (E410), pectines (E440), acidifiant :	24/0		
	acide citrique (E330)), LAIT écrémé, sucre, poudre de LAIT écrémé, gélatine,	 E		
	sel, amidon modifié de maîs, émulsifiants : esters lactiques des mono-	d'édition		
	et diglycérides d'acides gras (E472b), mono- et diglycérides d'acides	d'é		
0	gras (E471), arôme.	— Date		
Origine du lait	France	—∥ "		
DDM garantie entrepôt	170 jours			
Conditions de conservation	Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 10°C. Sortir la brique du réfrigérateur	22/09/2025		
	8h avant utilisation. Ne pas congeler en l'état.	60/		
Conservation après ouverture	Après ouverture, stocker au froid et utiliser dans les 3 jours.	. 22,		
Code article	38342 01	a jour :		
EAN 13	3428200383421			
DUN 14	03428201383420			
OGM	<0,9% conformément à la réglementation			
Ionisation	Non			
Allergènes	Non Lait et dérivés.			
Contaminations croisées	Néant	_		
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	9,5 x 6,4 x 16,8	_		

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*
	Pour 100g	de 10g	pour 100g	par portion
Energie :	936 kJ	94kJ	11%	1%
	225 kcal	23kcal	11%	1%
Matières grasses :	15 g	1.5g	21%	2%
dont acides gras saturés :	11 g	1.1g	55%	6%
Glucides:	18 g	1.8g	6,9%	1%
dont sucres :	18 g	1.8g	20%	2%
Protéines :	4,4 g	0g	8,8%	1%
Sel:	0,70 g	0.07g	12%	1%

Conditionnement				
Colisage		399 076 991		
Nombre d'unités par colis	6	SIREN		
Dimensions (L x I x h en cm)	29,5 x 12,6 x 16,8	SIS		
Poids net / brut (kg)	6.312 / 6.5	84£ ·		
Palettisation		6 62		
Nombre de colis par couche	24			
Nombre de couches par palette	6	capital		
Nombre de colis par palette	144	g		
Dimension (L x I x h en cm)	120 x 80 x 115	a		
Poids net / brut (kg)	908.9 / 958			

FR 35.131.001 CE

SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

Certifications: ISO 14001, ISO 22000, IFS