



PRESIDENT PROFESSIONNEL TARTIMALIN Cream Cheese barquette 1kg



- Un produit, des applications multiples : tartiner, incorporer, pocher
- Facile à travailler : couvre en un seul geste et se mélange rapidement
- Bonne tenue, excellente barrière à l'humidité pour des sandwiches frais plus longtemps
- Seulement 18% MG

Fromages Solutions

Produit

Dénomination légale	Fromage à la crème ou cream cheese		
Ingrédients	Babeurre (LAIT), crème (LAIT) pasteurisée (12,2%), protéines de LAIT, acidifiant : acide citrique (E330), sel, épaississant : farine de graines de caroube (E410), conservateur : sorbate de potassium (E202), arôme naturel.		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	35 jours		
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +8°C		
Conservation après ouverture	Conserver au froid positif et consommer dans les 6 jours.		
Code article	38629 01		
EAN 13	3428200386293		
DUN 14	03428201386292		
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)	18.7	x	12.6 x 7.4

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	877 kJ 212 kcal	88kJ 21kcal	10% 11%	1% 1%
Matières grasses :	18 g	1.8g	26%	3%
dont acides gras saturés :	13 g	1.3g	65%	7%
Glucides :	4,8 g	0g	1,8%	0%
dont sucres :	3,3 g	0g	3,7%	0%
Protéines :	7,6 g	0.8g	15%	2%
Sel :	1,1 g	0.11g	18%	2%
Calcium :	186 mg	19mg	23%	

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

Conditionnement

Colisage					
Nombre d'unités par colis		6			
Dimensions (L x l x h en cm)		40,3	x	20,3	x 15,8
Poids net / brut (kg)		6		/	6,57
Palettisation					
Nombre de colis par couche		11			
Nombre de couches par palette		9			
Nombre de colis par palette		99			
Dimension (L x l x h en cm)		120	x	80	x 157
Poids net / brut (kg)		594		/	675

FR
35.239.005
CE

SOCIÉTÉ BEURRIÈRE DE RETIERS

Certifications : FSSC 22000, BRC, IFS, ISO 14001