



LACTEL Crème caramel pot alu.100g x 1



- Une recette avec du lait entier et des œufs frais, cuite et dorée au four
- Un pot individuel adapté à la RHF.
- Suit les recommandations du GEMRCN.



Ultra Frais

Produit

Dénomination légale	Crème caramel aux œufs frais
Ingrédients	LAIT entier, OEUFS frais (15,7%), sucre, caramel (7,6%)(sucre, eau, amidon modifié de pomme de terre, épaississants : pectine, gomme de xanthane), poudre de LAIT écrémé, amidon modifié de pomme de terre, arôme vanille, épaississant : gomme de xanthane. Traces éventuelles de GLUTEN.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLC garantie entrepôt	16 jours
Conditions de conservation	A conserver entre 0°C et +6°C.
Code article	38645 01
EAN 13	3428200375952
DUN 14	03428201386452
OGM	<0,9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, œufs et dérivés.
Contaminations croisées	Traces éventuelles de gluten.
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 7,2 x Hauteur: 5,2

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 100g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	560 kJ 133 kcal	560kJ 133kcal	6,7% 6,6%	7% 7%
Matières grasses :	3,3 g	3.3g	4,7%	5%
dont acides gras saturés :	2,0 g	2.0g	10%	10%
Glucides :	21 g	21g	8,1%	8%
dont sucres :	18 g	18g	20%	20%
Fibres :	1,0 g	1.0g	0,0%	
Protéines :	4,3 g	4.3g	8,6%	9%
Sel :	0,15 g	0.15g	2,5%	3%

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

Conditionnement

Colisage			
Nombre d'unités par colis	24		
Dimensions (L x l x h en cm)	29,7	x 15,8	x 15,9
Poids net / brut (kg)	2,4	/	2,75
Palettisation			
Nombre de colis par couche	20		
Nombre de couches par palette	10		
Nombre de colis par palette	200		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x 80	x 175
Poids net / brut (kg)	480	/	575

FR 47.185.001 L.N.U.F. MONTAYRAL
CE Certifications : ISO 22000, IFS, BRC