

**LAITERIE DE LIVAROT Crème Fraîche Épaisse  
42% MG seuu 3L**



- Lait 100% origine Normandie
- Une crème à 42% de MG : la teneur naturellement présente dans le lait produit par la vache normande
- Fabriquée au cœur de la Vallée d'Auge, région de prédilection pour la prairie et l'élevage
- Maturation lente permettant l'obtention d'une texture onctueuse et le développement d'arômes spécifiques
- Soutirage de la crème par gravité : permet de préserver l'intégrité des protéines et donc la texture à la cuisson
- Format pratique : Seau de 3 L



**Crème**

**Produit**

Dénomination légale	Crème fraîche
Ingrédients	Crème pasteurisée (LAIT), ferments lactiques
Origine du lait	Normandie
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +3°C et +6°C. Après ouverture, à utiliser dans les 7 jours.
Code article	38867 01
EAN 13	3428200388679
DUN 14	03428201388678
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)	Diamètre: 20,15 x Hauteur : 14,8

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1625 kJ 395 kcal		19% 20%	
Matières grasses :	42 g		60%	
dont acides gras saturés :	27 g		135%	
Glucides :	2,2 g		0,8%	
dont sucres :	2,2 g		2,4%	
Protéines :	2,0 g		4,0%	
Sel :	0 g		0,0%	

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

**Conditionnement**

Colisage			
Nombre d'unités par colis	1 seuu = 1 colis		
Dimensions (L x l x h en cm)	x	Diamètre: i x	Hauteur : 14,8
Poids net / brut (kg)	2,9	/	3,02
Palettisation			
Nombre de colis par couche	20 seaux		
Nombre de couches par palette	4		
Nombre de colis par palette	80 seaux		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x 80	x 79,2
Poids net / brut (kg)	232	/	241,6



Fromagerie de Livarot  
Certifications : IFS, BRC

04/01/2019  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 339 076 991 - RC Rennes