



**PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Crème Lég, Liaisons&Cuissons
18% UHT brique 1L**



- Supporte parfaitement le bain-marie tout au long du service même sur des sauces très acides,
- Résistance parfaite à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool à chaud comme à froid : ne tranche pas
- Excellente résistance aux températures élevées pour les cuissons longues type gratins
- Une texture très lisse et onctueuse pour les appareils à crème prise,
- Réduit vite et bien : liaison express pour sauces «minute»
- Économique : peu de perte matière pour amener le produit «à la nappe»

Crème

Produit

| | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------|
| Dénomination légale | Crème légère stérilisée UHT | | |
| Ingrédients | crème (LAIT) légère, émulsifiant : esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acide gras (E472e), amidon modifié, stabilisants : pectine (E440), carraghénanes (E407). | | |
| Origine du lait | UE | | |
| DDM garantie entrepôt | 70 jours | | |
| Conditions de conservation | Avant ouverture, conserver à +18°C maximum. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état. | | |
| Conservation après ouverture | Stocker entre +4°C et +6°C et utiliser rapidement. | | |
| Code article | 52006 01 | | |
| EAN 13 | 3155250005200 | | |
| DUN 14 | 03155250065204 | | |
| 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) | 9,5 | x | 6,3 x 16,8 |

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

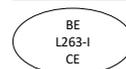
| | Pour 100g | par portion de 10g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|--------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Energie : | 788 kJ 191 kcal | 79kJ 19kcal | 9,4% 9,6% | 1% 1% |
| Matières grasses : | 18 g | 1.8g | 26% | 3% |
| dont acides gras saturés : | 12 g | 1.2g | 60% | 6% |
| Glucides : | 5,0 g | 0.5g | 1,9% | 0% |
| dont sucres : | 4,0 g | 0g | 4,4% | 0% |
| Protéines : | 2,2 g | 0g | 4,4% | 0% |
| Sel : | 0,11 g | 0g | 1,8% | 0% |

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

Conditionnement

| | | | |
|------------------------------|------|---|-------------|
| Colisage | | | |
| Nombre d'unités par colis | 6 | | |
| Dimensions (L x l x h en cm) | 29,5 | x | 12,6 x 16,8 |
| Poids net / brut (kg) | 6.07 | / | 6.2 |

| | | | |
|-------------------------------|-----|---|----------|
| Palettisation | | | |
| Nombre de colis par couche | 24 | | |
| Nombre de couches par palette | 6 | | |
| Nombre de colis par palette | 144 | | |
| Dimension (L x l x h en cm) | 120 | x | 80 x 115 |
| Poids net / brut (kg) | 874 | / | 918 |



MOLKEREI LAITERIE WALHORN (crèmes)

Certifications : FSSC 22000, IFS Food, Système d'Autocontrôle

Date d'édition : 29/04/2022
Date de mise à jour : 14/12/2021

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes