



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Fraîche Lég. Ep
Sauces&Cuissons Pot 1L**



- Ne tranche pas en présence d'alcool ou d'ingrédients acide à chaud comme à froid, Économique : peu de perte pour amener le produit «à la nappe», Parfaite pour le travail en liaison froide (froid positif) : remise en température des plats sans déphasage,
- Supporte parfaitement le bain-marie ou le maintien en température pour la liaison chaude.

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème fraîche légère épaisse à 15% MG
Ingrédients	Crème légère (LAIT) (origine France) (97%), amidons modifiés, épaississant : pectine (E440), ferments lactiques (LAIT).
Origine du lait	France
DLC garantie entrepôt	20 jours
Conditions de conservation	Stocker entre +2°C à +6°C. Éviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Conservation après ouverture	Stocker entre +2°C à +6°C et utiliser dans les 7 jours
Code article	14605 01
EAN 13	3155250001462
DUN 14	03428201460558
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: 14.6 x Hauteur: 10.26

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	708 kJ 171 kcal	71kJ 17kcal	8,4% 8,4%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	1.5g	21%	2%
dont acides gras saturés :	11 g	1.1g	55%	6%
Glucides :	6,5g	0.7g	2,5%	0%
dont sucres :	4,1 g	0g	4,6%	0%
Protéines :	2,5 g	0g	5,0%	1%
Sel :	0,08 g	0g	1,3%	0%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	5
Dimensions (L x l x h en cm)	39,7 x 29,7 x 10,8
Poids net / brut (kg)	4,975 / 5,271
Palettisation	
Nombre de colis par couche	8
Nombre de couches par palette	13
Nombre de colis par palette	104
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 151
Poids net / brut (kg)	517.4 / 573

FR 14.630.010 L.N.U.F. BAYEUX
CE Certifications : ISO 22000, BRC, IFS