



**PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Crème Gastronomique 35%  
Outre 10L**



- Une outre 10 litres refermable qui apporte praticité et sécurité bactériologique. B1254 Nos engagements performances:
  - Taux de foisonnement de 3L\*
  - Excellente Tenue à 48H\*

Fabriquée en Bretagne, dans la Laiterie de L'Hermitage avec du lait Origine France

Un produit régulier tout au long de l'année  
Un goût délicat, excellent conducteur de saveurs

\*Test effectué sous contrôle d'Huissier de justice sur Batteur VMI



**Crème**

**Produit**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Dénomination légale                 | Crème liquide stérilisée UHT 35% MG  |
| Ingrédients                         | crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes (E407).  |
| Origine du lait                     | France   |
| DDM garantie entrepôt               | 60 jours   |
| Conditions de conservation          | Avant ouverture, à conserver au froid positif et à +10°C maximum. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état. Pour une utilisation en foisonnement laisser reposer la brique 12 heures à +4°C. |
| Conservation après ouverture        | Stocker entre +4°C et +6°C et utiliser dans les 3 jours.   |
| Code article                        | 302131 01  |
| EAN 13                              | 3428202331802  |
| DUN 14                              | 13428202331809   |
| 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) | 23,5 x 19 x 26   |

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

|                            | Pour 100g           | par portion de 10g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Energie :                  | 1385 kJ<br>336 kcal | 139kJ<br>34kcal    | 17%<br>17%        | 2%<br>2%            |
| Matières grasses :         | 35,1 g              | 3.5g               | 50%               | 5%                  |
| dont acides gras saturés : | 23 g                | 2.3g               | 115%              | 12%                 |
| Glucides :                 | 3,1 g               | 0g                 | 1,2%              | 0%                  |
| dont sucres :              | 3,1 g               | 0g                 | 3,4%              | 0%                  |
| Protéines :                | 2,0 g               | 0g                 | 4,0%              | 0%                  |
| Sel :                      | 0,08 g              | 0g                 | 1,3%              | 0%                  |

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

**Conditionnement**

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>Colisage</b>               |                |
| Nombre d'unités par colis     |                |
| Dimensions (L x l x h en cm)  | x x            |
| Poids net / brut (kg)         | /              |
| <b>Palettisation</b>          |                |
| Nombre de colis par couche    | 18             |
| Nombre de couches par palette | 4              |
| Nombre de colis par palette   | 72 outres      |
| Dimension (L x l x h en cm)   | 120 x 80 x 119 |
| Poids net / brut (kg)         | 720 / 799.36   |



SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE L'HERMITAGE  
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS

Date d'édition : 10/02/2025  
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 3399 076 991 - RCS Rennes