



**PRESIDENT 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 336 kcal | 139kJ 34kcal | 17% 17% | 2% 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 t_{voy} 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

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

FR
35.131.001
CE

SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS

Date de mise à jour : 02/11/2023 Date d'édition : 21/11/2023

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