



FLORY Crème Légère 12% UHT brisque 1 L



- Élaborée spécialement pour faciliter la réduction, elle permet de réaliser rapidement des sauces minutes onctueuses et nappantes,
- En cuisson, son excellente résistance aux températures élevées donne aux gratins une belle texture stable et homogène,
- Elle résiste parfaitement à l'incorporation d'ingrédients acides ou d'alcool.

Crème Produit

Dénomination légale	Crème légère 12% MG stérilisée UHT		
Ingrédients	Crème légère (LAIT) (origine : France), amidon modifié, stabilisant : carraghénanes		
Origine du lait	France		
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 au réfrigérateur (+4°C/+6°C) et utiliser sous 3 jours maximum.		
Code article	302480 01		
EAN 13	3428202421107		
DUN 14	13428202421104		
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 16,6

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	594 kJ 143 kcal	59kJ 14kcal	7,2% 7,2%	1% 1%
Matières grasses :	12 g	1.2g	17%	2%
dont acides gras saturés :	8,0 g	0.8g	40%	4%
Glucides :	5,8 g			
dont sucres :	4,5 g			
Protéines :	3,0 g			
Sel :	0,10 g	0g	1,7%	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 / 6,31
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)	864 / 943

FR 35.360.001 CE SOCIETE LAITIERE DE VITRE (crèmes)
Certifications : IFS, FSSC 22000