



PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Sup Sucrée Vanille Bourbon UHT bt1L



- D'excellentes propriétés de foisonnement tant manuellement qu'avec tous types d'appareils
- Une tenue de la crème fouettée ferme et homogène et stable jusqu'à 48 heures au froid
 - Une texture onctueuse et fondante en bouche
 - Une note fine et douce pour vos desserts grâce à la vanille Bourbon naturelle
 - Appellation Chantilly valorisante

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème sucrée à la vanille Bourbon stérilisée UHT		
Ingrédients	crème (LAIT) (91,8%), sucre (8%), stabilisants: carraghénanes (E407), gomme de cellulose (E466), arôme naturel de vanille Bourbon.		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Conserver à +10°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 dans les 3 jours.		
Code article	30736 01		
EAN 13	3428200307366		
DUN 14	03428206307360		
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)	7.5	x	7.5 x 24.5

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1474 kJ 357 kcal	147kJ 36kcal	18% 18%	2% 2%
Matières grasses :	34 g	3.4g	49%	5%
dont acides gras saturés :	21 g	2.1g	105%	11%
Glucides :	11 g	1.1g	4,2%	0%
dont sucres :	11 g	1.1g	12%	1%
Protéines :	1,7 g	0g	3,4%	0%
Sel :	0,08 g	0g	1,3%	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)	23	x	15 x 24,5
Poids net / brut (kg)	6.138	/	6.342
Palettisation			
Nombre de colis par couche	25		
Nombre de couches par palette	5		
Nombre de colis par palette	125		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 137,5
Poids net / brut (kg)	767	/	819

BE OLYMPIA S.A.
M 003
EG Certifications : IFS, Système Autocontrôles