



FLORY Epaisse spéciale Cuisson&Pizza fabriquée en Normandieseau5 L



- Idéale en garniture, pour les pizzas et les tartes chaudes,
- Plus rapide à chaud, sa rapidité de réduction apporte un gain de temps dans la réalisation de sauces onctueuses, nappantes, et de gratins crémeux avec une texture homogène (pas de déphasage),
- A froid, elle résiste à l'incorporation d'acides pour des sauces onctueuses et de belle couleur,
- Un système d'ouverture inviolable pour une sécurité

Crème Produit

Dénomination légale	Spécialité laitière à base de crème épaisse légère
Ingrédients	crème légère pasteurisée (LAIT), eau, amidons modifiés, poudre de LAIT, gélatine de boeuf, épaississants : pectine (E440), ferments lactiques.
Origine du lait	France
DLC garantie entrepôt	28 jours
Conditions de conservation	Stocker à une température de +4°C à +6°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.
Conservation après ouverture	Utiliser dans les 7 jours après ouverture.
Code article	32554 01
EAN 13	3428200325544
DUN 14	03428201325543
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: 22.4 x Hauteur: 19.6

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	382 kJ 92 kcal		4,5% 4,6%	
Matières grasses :	6,0 g		8,6%	
dont acides gras saturés :	3,5 g		18%	
Glucides :	7,0 g		2,7%	
dont sucres :	2,9 g		3,2%	
Protéines :	2,4 g		4,8%	
Sel :	0,08 g		1,3%	

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

Conditionnement

Colisage				
Nombre d'unités par colis				
Dimensions (L x l x h en cm)			x	Diamètre: 2 x Hauteur: 19,6
Poids net / brut (kg)	4.975	/		5.17
Palettisation				
Nombre de colis par couche	18			
Nombre de couches par palette	7			
Nombre de colis par palette	126			
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80	x 154
Poids net / brut (kg)	630	/		676

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