



GALBANI PROFESSIONALE Panna Cotta UHT brique 1L



- Une recette authentique de l'Italie, prête à l'emploi
- Un bon goût de crème et de vanille
- Prête à personnaliser pour laisser place à votre créativité
- Une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé grâce à son format brique 1 L (10 parts)

Préparation

Produit

Dénomination légale	Préparation pour Panna Cotta, stérilisée UHT			
Ingrédients	Crème entière (46%) (LAIT), LAIT écrémé, sucre, gélatine bovine, arôme naturel.			
Origine du lait	Produit non concerné par le décret			
DDM garantie entrepôt	70 jours			
Conditions de conservation	Ne pas conserver à plus de 18°C. Ne pas congeler en l'état.			
Conservation après ouverture	Stocker au froid et utiliser dans les 3 jours.			
Code article	37501	01		
EAN 13	3428200375013			
DUN 14	03428206375017			
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	6,4	x 16,8

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	814 kJ 196 kcal	81kJ 20kcal	9,7%	1%
Matières grasses :	14 g	1.4g	20%	2%
dont acides gras saturés :	9,5 g	1.0g	48%	5%
Glucides :	14 g	1.4g	5,4%	1%
dont sucres :	14 g	1.4g	16%	2%
Protéines :	3,4 g	0g	6,8%	1%
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)	29,5	x	12,6	x 16,8
Poids net / brut (kg)	6.336	/		6.505
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)	912,4	/		961,7

FR
35.131.001
CE

SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS