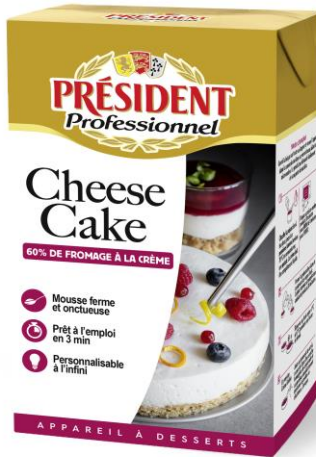




PRÉSIDENT PROFESSIONNEL Cheesecake 60% de Fromage à la Crème UHT bk 1L



- Simple et rapide à utiliser : 2 minutes de foisonnement pour une texture ferme et aérée, 4 minutes pour une texture plus aérée
- Une recette avec 60% de fromage à la crème (cream cheese)
- Une belle couleur crème
- Une texture aérée et fondante en bouche
- Un goût frais et légèrement acidulé
- Une base nature facilement personnalisable

Préparation

Produit

Dénomination légale	Préparation pour Cheesecake stérilisée UHT		
Ingrédients	Fromage à la crème (60%) (crème (LAIT), rétentat de LAIT, LAIT écrémé, stabilisants : farine de graines de caroube (E410), pectines (E440), acidifiant : acide citrique (E330)), LAIT écrémé, sucre, poudre de LAIT écrémé, gélatine, sel, amidon modifié de maïs, émulsifiants : esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472b), mono- et diglycérides d'acides gras (E471), arôme.		
Origine du lait	France		
DDM garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Conserver de préférence à une température inférieure à 18°C, éviter les variations brutales et répétées de température, ne pas congeler en l'état, ne pas congeler en l'état.		
Conservation après ouverture	Après ouverture, stocker au froid et utiliser dans les 3 jours.		
Code article	38342 01		
EAN 13	3428200383421		
DUN 14	03428201383420		
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

Date d'édition : 01/02/2022
Date de mise à jour : 29/07/2021

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	936 kJ 225 kcal	94kJ 23kcal	11% 11%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	1,5g	21%	2%
dont acides gras saturés :	11 g	1,1g	55%	6%
Glucides :	18 g	1,8g	6,9%	1%
dont sucres :	18 g	1,8g	20%	2%
Protéines :	4,4 g	0g	8,8%	1%
Sel :	0,70 g	0,07g	12%	1%

* 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)	6,45	/	6,6
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)	928,8	/	978

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



SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE L'HERMITAGE
Certifications : ISO 14001, ISO 22000, IFS