



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Brûlée au Caramel
Beurre Salé UHT bk 1L**



- Une texture très crémeuse et fondante en bouche, une bonne tenue à la caramélisation
- Une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé, jusqu'à 10 crèmes brûlées ou gratins de fruits
- Une mise en oeuvre en 15 mn
- Une saveur fine et douce de caramel beurre salé et un goût agréable de crème

Préparation

Produit

Dénomination légale	Préparation pour crème brûlée au caramel beurre salé stérilisée UHT		
Ingrédients	crème entière (LAIT), LAIT écrémé, sucre, caramel beurre salé 6% (sirop de glucose, LAIT concentré sucré, sucre, beurre salé (LAIT), crème (LAIT), sel, eau), caramel (sucre, sirop de glucose caramélisé), jaune d'OEUFS, amidon modifié, correcteur d'acidité : phosphate dipotassique (E340ii), stabilisants : carraghénanes (E407) ; gomme xanthane (E415), arôme.		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DLUO garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 18°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état.		
Conservation après ouverture	Stocker au froid entre +4°C et +8°C et utiliser dans les 3 jours.		
Code article	38343 01		
EAN 13	3428200383438		
DUN 14	03428201383437		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés, œufs 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 : 13/12/2023
Date de mise à jour : 30/08/2023

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	855 kJ 205 kcal	86kJ 21kcal	10%	1%
Matières grasses :	13 g	1.3g	19%	2%
dont acides gras saturés :	9,5 g	1.0g	48%	5%
Glucides :	19 g	1.9g	7,3%	1%
dont sucres :	16 g	1.6g	18%	2%
Protéines :	3,0 g	0g	6,0%	1%
Sel :	0,65 g	0.07g	11%	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

IT
01 562
CE

S.p.A. Parmalat Savigliano
Certifications : IFS, ISO 14001, ISO 45001