



DESCRIPTION DU PRODUIT

Cette crème culinaire fraîche est unique en son genre. Le pourcentage de matière grasse de 24% apporte une petite touche supplémentaire à vos plats. Cette crème culinaire est l'ingrédient idéal pour les préparations gastronomiques, la base idéale pour les sauces et soupes. Elle est fabriquée selon les exigences de qualité strictes. Ce produit est naturel et frais.

INGRÉDIENTS

Crème, amidon modifié, correcteur d'acidité: citrate de sodium; stabilisants: carraghénane, carboxymethylcellulose; émulsifiant: mono- et diglycerides. Pasteurisation haute.

VALEURS NUTRITIVE MOYENNE par 100 g

énergie (kJ)	1070
énergie (kcal)	259
matière grasse	24 g
dont acides gras saturés	16,2 g
glucides	4,7 g
dont sucres	3,1 g
protéines	2,1 g
sel	0,1 g

ALLERGÈNES

- + Lactose
- + Lait et produits à base de lait

CONSERVATION

Conservation	max 7°C
DLC	Date de production + 28 jours
Conservation après ouverture	11 jours

DÉCLARATION OGM

Déclaration OGM	Le produit n'est pas soumis aux règlements EU1829/2003 et EU1830/2003 concernant les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM
-----------------	--

EMBALLAGE & ÉTIQUETTE

	Unité	Carton
Largeur (cm)	7	30,3
Profondeur (cm)	7	22,5
Hauteur (cm)	23,7	24
Diamètre (cm)		-
Poids net (kg) (Kg)	1	12
Poids brut (kg) (Kg)	1,032	12,553
Code EAN	5410891001225	5410891001225
Numéro intracommunautaire	04015031	-

PALETTISATION

nombre de pièces par carton	12	Sorte de palette	EURO
cartons par plateaux	13	Poids palette	23
nombre de pièces par palette	780	Type de conditionnement	
plateaux par palette	5		