



DESCRIPTION DU PRODUIT

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: carragenat, carboxyméthylcellulose, émulsifiant: mono- et diglycerides. Pasteurisation haute.

VALEURS NUTRITIVE MOYENNE par 100 g

énergie (kJ)	884
énergie (kcal)	212
matière grasse	20 g
dont acides gras saturés	13 g
glucides	5 g
dont sucres	5 g
protéines	2,7 g
sel	0,1 g

ALLERGÈNES

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

CONSERVATION

Conservation	max 7°C
DLC	Jour de conditionnement + 33 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	5410891004004	
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		