



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Crème Supérieure
Gastronomique 35%MG Brique1L**



- La valeur sûre en cuisine et en pâtisserie
- Un taux record de foisonnement : 3L*
- Tenue aérée et ferme à 24h
- Une texture encore plus veloutée en sauces et cuissons longues
- Un produit régulier tout au long de l'année
- Un goût délicat et frais, excellent conducteur de saveurs
- Fabriquée en Bretagne, dans la Laiterie de L'Hermitage

*Tests effectués sous contrôle d'Huissier de justice sur 4 batteurs

Crème

Produit

Dénomination légale	Crème stérilisée UHT		
Ingrédients	crème (LAIT), stabilisant : E407.		
Origine du lait	France		
DLUO garantie entrepôt	60 jours		
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver au froid positif et à +10°C maximum. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état. Pour une utilisation en foisonnement laisser reposer la brique 12 heures à +4°C.		
Conservation après ouverture	Stocker entre +4°C et +6°C et utiliser dans les 3 jours.		
Code article	38746	11	
EAN 13	3428200311806		
DUN 14	03428202387465		
OGM	Non		
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 :	1385 kJ 336 kcal	139kJ 34kcal	17% 17%	2% 2%
Matières grasses :	35,1 g	3.5g	50%	5%
dont acides gras saturés :	23 g	2.3g	115%	12%
Glucides :	3,1 g	0g	1,2%	0%
dont sucres :	3,1 g	0g	3,4%	0%
Protéines :	2,0 g	0g	4,0%	0%
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)	5,94	/	6,1
Palettisation			
Nombre de colis par couche	21		
Nombre de couches par palette	7		
Nombre de colis par palette	147		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 133
Poids net / brut (kg)	873	/	922

FR 35.131.001 SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE
CE Certifications : ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, IFS