

Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel

Article : 177429



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème stérilisée UHT
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 6 briques.
Conservation :	Frais, +0 À +4°C
Etat de préparation :	Stérilisé UHT
Conditionnement :	Colis de 6.000 Brique de 0.990 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes (E407).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 35]
N° d'agrément :	FR 35.131.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	150
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Crème liquide supérieure gastronomique 35% MG UHT 1 L Président Professionnel

Article : 177429

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04015031 - Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, d'une teneur en poids de matières grasses > 21 % mais <= 45 %, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2 l

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	99 mm	Hauteur de l'unité de consommation	165 mm
Largeur de l'unité de consommation	64 mm		

Atouts

Atout : Origine France : fabriquée en Bretagne dans la laiterie de L'Hermitage
Un taux record de foisonnement : 3L* 3L de crème foisonnée obtenus pour 1L de crème Supérieure Gastronomique PRÉSIDENT Professionnel *Tests effectués sous contrôle d'un huissier de justice sur « Robot-Coupe », « KitchenAid Pro », « Kenwood » et « Dito Sama »
Tenue aérée et ferme à 24h : une tenue de la crème foisonnée plus aérée avec une tenue renforcée

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-8°C

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,385	336	35.1	23	3.1	3.1	0	2	0.08

Vitamines : Calcium (mg) : 70.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.06

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Litre	0.99	0	1	Brique			
Couche	124.74	0	126	Brique	21		
Palette	873.18	922	882	Brique	147	1200x800x1330	83428202141001
Colis	5.94	6.168	6	Brique		295x126x168	03428202387465
Brique	0.99	1.01	1	Brique		168x95x64	3428200311806