

# CREME FRAICHE EPAISSE 15% MG // 1 l

30461006

Autre format : 5 l



## PRODUIT

La crème fraîche 15% de matière grasse est adaptée à tous les usages, à chaud comme à froid. À la cuisson, elle tient parfaitement et reste homogène, lisse et ne se liquéfie pas. En réduction, elle épaissit très facilement, est nappante et donne du liant. Elle est idéale pour la réalisation des gratins, tartes chaudes et comme ingrédient pizza grâce à son excellente répartition en base blanche. Elle s'utilise en finition de sauces froides, avec du citron ou du vinaigre, et résiste parfaitement aux adjonctions d'acides ou d'alcools.

<b>Dénomination légale de vente</b>	Crème fraîche épaisse légère 15%MG
<b>Ingrédients</b>	<b>Crème</b> pasteurisée ; amidon transformé de maïs ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar, pectines ; ferments lactiques (dont <b>lait</b> ) sélectionnés.
<b>Sites de production</b>	Bellevigny (85)
<b>Origine du lait</b>	France
<b>DDM* Garantie client</b>	23 jours
<b>Conditions de stockage avant/après ouverture</b>	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 6 jours après ouverture.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	698 kJ 169 kcal	8%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	15 g 10.4 g	21% 52%
Glucides <i>Dont sucres</i>	5 g 5 g	2% 6%
Protéines	3,4 g	7%
Sel***	0.10 g	2%

\*\*Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)  
\*\*\*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

## DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

<b>Allergènes</b>	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
<b>OGM</b>	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
<b>Ionisation</b>	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
<b>Certifications</b>	Ligne de production certifiée BRC / IFS
<b>Marques d'identification</b>	
<b>Nomenclature douanière</b>	040115019

## DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3523230014618		Seau	1 litre	1.047 kg	132 x 105 x 131 mm
Colis		03523230014625	Colis de 6 seaux	6 kg	6.5 kg	400 x 283 x 135 mm
Palette			Palette type : europ	480 kg	538 kg	80 x 120 x 149 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	10	80	480

# CREME FRAICHE EPAISSE 15% MG // 5 l

**30481000**

Autre format : 1 l



## PRODUIT

La crème fraîche 15% de matière grasse est adaptée à tous les usages, à chaud comme à froid. À la cuisson, elle tient parfaitement et reste homogène, lisse et ne se liquéfie pas. En réduction, elle épaissit très facilement, est nappante et donne du liant. Elle est idéale pour la réalisation des gratins, tartes chaudes et comme ingrédient pizza grâce à son excellente répartition en base blanche. Elle s'utilise en finition de sauces froides, avec du citron ou du vinaigre, et résiste parfaitement aux adjonctions d'acides ou d'alcools.

<b>Dénomination légale de vente</b>	Crème fraîche épaisse légère 15%MG
<b>Ingrédients</b>	Crème pasteurisée ; amidon transformé de maïs ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar, pectines ; ferments lactiques (dont <b>lait</b> ) sélectionnés.
<b>Sites de production</b>	Bellevigny (85)
<b>Origine du lait</b>	France
<b>DDM* Garantie client</b>	23 jours
<b>Conditions de stockage avant/après ouverture</b>	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 6 jours après ouverture.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	698 kJ 169 kcal	8%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	15 g 10.4 g	21% 52%
Glucides <i>Dont sucres</i>	5 g 5 g	2% 6%
Protéines	3,4 g	7%
Sel***	0.10 g	2%

\*\*Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)  
\*\*\*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

## DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

<b>Allergènes</b>	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
<b>OGM</b>	N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du parlement Européen et du conseil du 22/09/03.
<b>Ionisation</b>	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
<b>Certifications</b>	Ligne de production certifiée BRC / IFS
<b>Marques d'identification</b>	
<b>Nomenclature douanière</b>	040115019

## DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (Lx l x h)
Unité consommation	3523230014656		Seau	5 litres	5.18 kg	225 x 191 x 194 mm
Colis		03523230014656	Colis de 1 seau			
Palette			Palette type : europ	450 kg	484 kg	80 x 120 x 110 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	18	5	90	90