

CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG // 20 cl

30440012

Autres formats :
50 cl, 1 l, 5 l



PRODUIT

La crème fraîche 30% de matière grasse est idéale pour des préparations onctueuses. Elle a un bon goût de crème acidulé et possède un grand pouvoir nappant. Sa texture est épaisse et lisse. Elle s'utilise à chaud comme à froid en sauces, quiches, tartes, tourtes, etc.

Dénomination légale de vente	Crème fraîche épaisse 30% MG
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine France), ferments lactiques (dont lait).
Sites de production	Cesson-Sévigné (35)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	23 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 6 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1200 kJ 291 kcal	14%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	30 g 19 g	43% 100%
Glucides <i>Dont sucres</i>	2,8 g 2,8 g	1% 3%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	2,4 g	5%
Sel***	0.07 g	1%

**Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

***Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	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.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marques d'identification	

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230014694		Pot, opercule, couvercle	198 g	210.6 g	70*97*70 mm
Colis		03523230014786	Colis de 12 pots	2,37 kg	2,67 kg	398 x 294 x 70 mm
Palette			Palette bois EUROPE	237,6 kg	286 kg	120 x 80 x 105 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	8	12 + 4 cartons	100	1200

CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG // 50 cl

30450012

Autres formats :
20 cl, 1 l, 5 l



PRODUIT

La crème fraîche 30% de matière grasse est idéale pour des préparations onctueuses. Elle a un bon goût de crème acidulé et possède un grand pouvoir nappant. Sa texture est épaisse et lisse. Elle s'utilise à chaud comme à froid en sauces, quiches, tartes, tourtes, etc.

Dénomination légale de vente	Crème fraîche épaisse 30% MG
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine France), ferments lactiques (dont lait).
Sites de production	Cesson-Sévigné (35)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	23 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 6 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1200 kJ 291 kcal	14%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	30 g 19 g	43% 100%
Glucides <i>Dont sucres</i>	2,8 g 2,8 g	1% 3%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	2,4 g	5%
Sel***	0.07 g	1%

**Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

***Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	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.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié IFS
Marques d'identification	

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230014793		Pot, opercule, couvercle	494 g	513.2 g	90 x 115.8 x 83.6 mm
Colis		03523230014809	Colis de 12 pots	5.82 kg	6.28 kg	366 x 240 x 157 mm
Palette			Palette	415 kg	464.6 kg	120 X 80 x 123,9 cm

	Colis/couche	Couches/palette	Colis/palette	UC/palette
Palettisation	10	7	70	840

CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG // 1 l

30470006

Autres formats :
20 cl, 50 cl, 5 l



PRODUIT

La crème fraîche 30% de matière grasse est idéale pour des préparations onctueuses. Elle a un bon goût de crème acidulé et possède un grand pouvoir nappant. Sa texture est épaisse et lisse. Elle s'utilise à chaud comme à froid en sauces, quiches, tartes, tourtes, etc.

Dénomination légale de vente	Crème fraîche épaisse 30% MG
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine France), ferments lactiques (dont lait).
Sites de production	Bellevigny (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	23 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 5 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1192 kJ 289 kcal	14%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	30 g 20 g	43% 100%
Glucides <i>Dont sucres</i>	2,5 g 2,5 g	1% 3%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	2,3 g	5%
Sel***	0.08 g	1%

**Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

***Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	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.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié ISO 9001, ligne de production certifiée BRC / IFS
Marques d'identification	
Nomenclature douanière	04039059

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230014632		Seau	0.98 kg	1.027 kg	105 x 132 x 131 mm
Colis		03523230014649	Colis de 6 seaux	5.88 kg	6.39 kg	400 x 283 x 135 mm
Palette			Palette type europ	470 kg	529 kg	120 x 80 x 149 cm

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

CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG // 5 L

30490000

Autres formats :
20 cl, 50 cl, 1 L



PRODUIT

La crème fraîche 30% de matière grasse est idéale pour des préparations onctueuses. Elle a un bon goût de crème acidulé et possède un grand pouvoir nappant. Sa texture est épaisse et lisse.
Elle s'utilise à chaud comme à froid en sauces, quiches, tartes, tourtes, etc.

Dénomination légale de vente	Crème fraîche épaisse 30% MG
Ingrédients	Crème pasteurisée (origine France), ferments lactiques (dont lait).
Sites de production	Bellevigny (85)
Origine du lait	France
DDM* Garantie client	23 jours
Conditions de stockage avant/après ouverture	Entre 2 et 6°C. À consommer dans les 6 jours après ouverture.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g	% AQR**
Energie	1192 kJ 289 kcal	14%
Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	30 g 20 g	43% 100%
Glucides <i>Dont sucres</i>	2,5 g 2,5 g	1% 3%
Fibres alimentaires	0 g	0%
Protéines	2,3 g	5%
Sel***	0.08 g	1%

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

DONNÉES COMPLÉMENTAIRES

Allergènes	Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)
OGM	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.
Ionisation	N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Certifications	Site de production certifié ISO 9001, ligne de production certifiée BRC / IFS
Marques d'identification	
Nomenclature douanière	04039059

DONNÉES LOGISTIQUES

	EAN 13	DUN 14	Conditionnement	Poids net	Poids brut	Dimensions (L x l x h)
Unité consommation	3523230014663		Produit : seau	4.90 kg	5.07 kg	191 x 225 x 194 mm
Colis		03523230014663	Colis de 1 seau			
Palette			Palette type : europe	441 kg	477 kg	120 x 80 x 110 cm

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