

# CREME FRAICHE EPAISSE 30% MG // 20 cl

**30440006**

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.

<b>Dénomination légale de vente</b>	Crème fraîche épaisse 30% MG
<b>Ingrédients</b>	Crème pasteurisée (origine France), ferments lactiques (dont lait).
<b>Sites de production</b>	Cesson-Sévigné (35)
<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	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

<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>	Site de production certifié IFS
<b>Marques d'identification</b>	

## 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		03523230039833	Colis de 6 pots	2,37 kg	2,61 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.

<b>Dénomination légale de vente</b>	Crème fraîche épaisse 30% MG
<b>Ingrédients</b>	Crème pasteurisée (origine France), ferments lactiques (dont lait).
<b>Sites de production</b>	Cesson-Sévigné (35)
<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	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

<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>	Site de production certifié IFS
<b>Marques d'identification</b>	

## 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.

<b>Dénomination légale de vente</b>	Crème fraîche épaisse 30% MG
<b>Ingrédients</b>	<b>Crème</b> pasteurisée (origine France), ferments lactiques (dont <b>lait</b> ).
<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 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

<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>	Site de production certifié ISO 9001, ligne de production certifiée BRC / IFS
<b>Marques d'identification</b>	
<b>Nomenclature douanière</b>	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.

<b>Dénomination légale de vente</b>	Crème fraîche épaisse 30% MG
<b>Ingrédients</b>	<b>Crème</b> pasteurisée (origine France), ferments lactiques (dont <b>lait</b> ).
<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	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

<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>	Site de production certifié ISO 9001, ligne de production certifiée BRC / IFS
<b>Marques d'identification</b>	
<b>Nomenclature douanière</b>	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