Cream Cheese Nature 25% Arla Pro - 16KG

Découvrez notre cream cheese avec des ingrédients d'origine naturelle, idéal pour le snacking chaud et froid, ainsi que pour la pâtisserie, en format 16kg

Un fromage au goût frais, se tartinant parfaitement sans
mouiller le pain, même après plusieurs heures.

Recette sans additif.

Idéal pour le snacking chaud et froid.

- Crémeux et Réduit en sel
- Facile à étaler & Polyvalent
- Ingrédients d'origine naturelle





Nous sommes Arla® Pro

La branche restauration de la coopérative laitière Arla Foods.
Nous sommes le partenaire laitier de milliers de restaurateurs à travers le monde et nous les accompagnons vers le succès en leur fournissant des produits de qualité, des services exclusifs et en les assistant aussi bien dans la transformation de leur business que dans la réalisation de leurs objectifs de développement durable.

Dénomination légale de vente:
Fromage à tartiner nature à la crème et au lait de vache pasteurisé

Ingrédients (allergènes en gras) :
Crème, **lait** écrémé, sel, ferments **lactiques**.

Origine Lait:
Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Caractéristiques physico-chimiques:

- Matières grasses : 24.5% [23 - 27%]
- Extrait sec : 34% [32 - 37%]
- MG/ES : 72% [>=60%]
- Humidité : 66% [63-68 %]
- HPD : 87.4% [>= 67%]
- pH : 4.8 [4.5 - 5.1]

1x16Kg

Fabriqué à Holstebro, Danemark

IFS, BRC, ISO 14001

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	252kcal/1039kJl
Matières grasses	25g
dont AGS	16g
Glucides	3,0g
dont sucres	3,0g
Protéines	4,5g
Sel	0,8g

Durée de vie garantie à la livraison : 90 jours

Conservation: +2 à 5°C

Données Logistiques:

EAN colis:	05760466964104
Code SKU interne:	73412
EAN UVC:	05760466964104
Code douanier:	04061050
Dimensions colis (mm):	385x290x174
Poids brut colis:	16,67 kg
Nombre d'UVC/colis:	1
Nombre de colis par couche:	8
Nombre de colis par palette:	48