

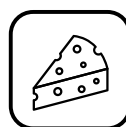


Cream Cheese Nature 16% Arla Pro - 1,5KG - Spécial tartine

Alternative plus légère pour les préparations tartinables, ce cream cheese 16 % MG séduit par sa texture crémeuse, son goût peu salé et sa grande facilité d'étalement. Prêt à l'emploi et élaboré à partir d'ingrédients 100 % d'origine naturelle, il permet de créer des recettes équilibrées tout en conservant une vraie gourmandise.



Source de protéines



Crèmeux



Facile à étaler



Conditionnement pratique



100% 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 au babeurre et à la crème pasteurisés

Ingrédients (allergènes en gras) :

Babeurre, crème pasteurisée, sel, ferments lactiques.

Origine Lait:

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Caractéristiques physico-chimiques:

- Matières grasses : 16% [14.5 - 17.5%]
- Extrait sec : 29.5% [26.5 - 32.5%]
- MG/ES : 54.2% [50%-59.9%]
- Humidité : 70.5% [67.5-73.5]
- HPD : 83.9% [$\geq$ 67%]
- pH : 4. [4.4 - 5]



1,5Kg



Fabriqué à Holstebro, Danemark



IFS, BRC, ISO 14001

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	190kcal/789kJ
Matières grasses	16g
dont AGS	10g
Glucides	3,3g
dont sucres	3,3g
Protéines	7,8g
Sel	0,8g

Durée de vie garantie à la livraison : 60 jours

Conservation: +2 à 8°C

Données Logistiques:

EAN colis:	05711953073854
Code SKU interne:	67179
EAN UVC:	5760466143196
Code douanier:	04061050
Dimensions colis (mm):	308x300x146
Poids brut colis:	6,6 kg
Nombre d'UVC/colis:	4
Nombre de colis par couche:	6
Nombre de colis par palette:	48