Crème légère Fluide UHT 15% MG - Arla Pro - 10x1L

Une crème légère en texture, intense en goût, pour plats chauds, soupes, sauces, quiches et gratins.

Cette crème offre toute l'intensité du goût de la crème, avec une texture plus légère.
Sans amidon, elle épaissit très peu, laissant aux chefs une liberté totale dans la création et l'ajustement des recettes.
Idéale en fin de cuisson pour enrichir sauces et soupes, elle s'intègre également parfaitement dans les gratins, quiches et autres préparations chaudes.

- Saveur crémeuse et riche
- Polyvalent
- Conditionnement pratique avec bouchon refermable





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:
Crème Légère, stérilisée UHT, 15% de Matières Grasses Minimum

Ingrédients (allergènes en gras) :
Crème légère, stabilisant : carraghénanes

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

Caractéristiques physico-chimiques:

- Matières grasses : 15% [15.0 - 16.0%]
- Extrait sec : 22.9% [22.0 - 24.0%]
- pH : 6.70 [6.55 - 6.85]

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	164 kcal/676kJ
Matières grasses	15g
dont AGS	9,6g
Glucides	4,2g
dont sucres	4,2g
Protéines	2,9g
Sel	0,1g

Durée de vie garantie à la livraison : 30 jours

Conservation: <25°C

1L x 10

Fabriqué à Esbjerg, Danemark

IFS, BRC, ISO 14001

Données Logistiques:

EAN colis:	05711953104039
Code SKU interne:	87643
EAN UVC:	5711953104046
Code douanier:	04015011
Dimensions colis (mm):	308x190x214
Poids brut colis:	10,606 kg
Nombre d'UVC/colis:	10
Nombre de colis par couche:	16
Nombre de colis par palette:	80