Crème liquide UHT 35% MG Arla Pro - 10x1L

La Crème liquide Arla® Pro 35% : La maîtrise de la stabilité et du goût dans votre Cuisine.

Cette crème allie une grande stabilité à un goût lacté exquis. Elle excelle dans les préparations froides et se distingue également dans les applications chaudes, grâce à sa résistance à la chaleur et à l'acidité. Élaborée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, elle répond aux normes de qualité les plus strictes, satisfaisant les attentes des chefs les plus exigeants.

- Saveur riche
- Polyvalent, haute stabilité
- Conditionnement pratique avec bouchon refermable
- Appellation "crème entière"

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 Liquide, stérilisée UHT, 35% de Matières Grasses Minimum

Ingrédients (allergènes en gras) :
Crème liquide entière, stabilisant : carraghénanes

Origine Lait:
Danemark, issu d'animaux nourris sans OGM

Caractéristiques physico-chimiques:

- Matières grasses : 35% [35-36]
- pH : 6.7 [6.6 - 6.8]

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Valeur énergétique	338Kcal/1392Kj
Matières grasses	35g
dont AGS	22g
Glucides	3,4g
dont sucres	3,4g
Protéines	2,2g
Sel	0,07g

Durée de vie garantie à la livraison : 30 jours	Conservation: <5°C

Données Logistiques:

EAN colis:	05711953111754
Code SKU interne:	88565
EAN UVC:	5760466785983
Code douanier:	04015031
Dimensions colis (mm):	308x190x214
Poids brut colis:	10,407 kg
Nombre d'UVC/colis:	10
Nombre de colis par couche:	16
Nombre de colis par palette:	80

1,015Kg x 10

Fabriqué à Holstebro, Danemark

IFS, BRC, ISO 14001