

Arla® Pro



Cream Cheese – 25% – 1x16KG

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, sushis, pâtisserie.



Crémeux et peu salé



Facile à étaler & Polyvalent



Ingrédients d'origine naturelle



Emballage écoresponsable pour réduire les déchets

*Nouveauté
2023*





Dénomination légale de vente :

Fromage à tartiner nature à la crème et au lait de vache pasteurisé



1x16Kg



Fabriqué à Holstebro, Danemark



IFC, BRC, ISO 14001

Ingredients (allergènes en gras) :

Crème, lait écrémé, sel, ferments lactiques (lait).

Durée de vie et conservation :



Durée de vie garantie à la livraison : 90 jours



Conservation : +2 à 8°C

Origine Lait :

Union européenne issu d'animaux nourris sans OGM

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

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

Mat. grasses / extrait sec : 70% minimum
Mat. grasses / produit fini : 25% minimum

Données Logistiques :

Code SKU interne :	73412
EAN UVC:	05760466964104
Code douanier:	04061050
EAN colis:	05760466964104
Dimensions colis (mm):	385x290x175
Poids brut colis :	16,576 kg
Nombre d'UVC/colis:	1
Nombre de colis par couche:	8
Nombre de colis par palette :	48

ARLA PRO.

PARTENAIRES
DANS L'ÂME

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.