Cream Cheese Nature 25% Arla Pro - 1,5KG

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

Texture onctueuse et dense, idéale pour les applications chaudes comme froides. Facile à travailler dès la sortie du réfrigérateur, ce cream cheese 100 % d'origine naturelle offre une alternative économique au beurre, à la crème et aux fromages frais, sans compromis sur la gourmandise.

- Crémeux et Réduit en sel
- Facile à étaler & Polyvalent
- Conditionnement pratique
- 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%]
- MG/ES : 72.1% [>=60%]
- Humidité : 66% [63 - 68%]
- HPD : 87.4% [>=67%]
- pH : 4.8 [4.5 - 5.1]
- Extrait sec : 34% [32 - 37%]

1,5Kg

Fabriqué à Holstebro, Danemark

IFS, BRC, ISO 14001

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

Durée de vie garantie à la livraison : 60 jours

Conservation: +2 à 8°C

Données Logistiques:

EAN colis:	05711953073830
Code SKU interne:	67180
EAN UVC:	5760466743525
Code douanier:	04061050
Dimensions colis (mm):	308x300x146
Poids brut colis:	6,4 kg
Nombre d'UVC/colis:	4
Nombre de colis par couche:	6
Nombre de colis par palette:	48