



Data provided by GS1 MyProductManager

BRIC Crème prof.liaison & foisonnement 31% MG 1L Solo

Solo est idéal pour une utilisation dans les soupes, les sauces, les desserts ou comme crème fouettée. Stable à haute température, au bain-marie et donne également un résultat stable dans des plats avec des acides ou de l'alcool. Peut être utilisé comme crème non sucrée, mais du sucre et / ou du liquide peuvent facilement être ajoutés pendant le fouettage. Solo liaison et foisonnement 31% est sans gluten et convient à un régime végétarien.

Information technique et logistique :

N°article : 115242
A commander par : 1 Brick
Conditionnement : Carton de 8
Unités par palette : 816

DLC minimum à la livraison : 10 Jours

Contenu net par unité : 1.01 KGM
Poids net (gr.) par unité : 1010
Poids brut (gr.) par unité : 1039

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :
frais

Allégations :

Solo Professional liaison et foisonnement est un substitut de crème avec 31% de matières grasses. Solo offre une liaison rapide et un fouetté avec 2,5 fois plus de volume qu'une crème lactière.

Les ingrédients :

BABEURRE (68%), huiles végétales (30%) (palme totalement hydrogénée, coco, palme), amidon modifié de maïs, émulsifiants (E473, E471, E322 (SOJA)), BABEURRE en poudre (0,3%), épaississants (E412, E410)

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Contient
Noix	Sans
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Sans
Soja	Contient
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Portion

: not specified

Valeurs nutritives	Par 100ML	% (1)
Energie (kJ)	1258kJ	2
Energie (kcal)	302kcal	2
Lipides (g)	31g	4
Dont lipides saturés (g)	28g	16
Glucides (g)	4.3g	
- Dont sucres (g)	3.5g	
Protéines (g)	2.4g	1
Sel (g)	0.13g	

(1) % de l'apport quotidien de référence par 100ML

Contact :

Upfield Belgium

Avenue Charles Quint 586

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons.

Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page:

<http://www.gs1belu.org/>