(01)08719200067639

Data provided by GS1 MyProductManager

BRIC Crème culinaire UHT 15% MG 1L Solo

Solo Prof Culinaire 15% 8X1L

Information technique et logistique :

N°article	:	23193
A commander par	:	1 Brick
Conditionnement	:	Carton de 8
Unités par palette	:	816
DLC minimum à la livraison	:	30 Jours
Contenu net par unité	:	1.029 KGM
Poids net (gr.) par unité	:	1029
Poids brut (gr.) par unité	:	1057

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

frais

Allégations :

Solo Professional Culinair est un substitut de crème avec 15% de matières grasses. Ce substitut de crème légère offre une liaison rapide, a un temps de réduction plus court à l'ébullition. Stable en bain-marie, congélation et avec les acides et l'alcool.

Les ingrédients :

BABEURRE (70%), huile de palme (15%), eau, amidon modifié de pomme de terre, émulsifiant (E435), épaississants (E461, E415), correcteur d'acidité (E331).

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	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Portion : not specified

Valeurs nutritives	Par 100ML	% (1)
Energie (kJ)	692kJ	
Energie (kcal)	166kcal	
Lipides (g)	15g	2
Dont lipides saturés (g)	8.9g	4
Glucides (g)	5.3g	
- Dont sucres (g)	3.6g	
Protéines (g)	2.5g	1
Sel (g)	0.15g	

(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/