

BLOC Margarine cuire&rôtir végétal Classic resto 2,5kg Phase

Phase Classic Resto 4X2.5kg

Information technique et logistique :

N°article	: 67054
A commander par	: 1 Bloc
Conditionnement	: Carton de 4
Unités par palette	: 288
DLC minimum à la livraison	: 30 Jours
Contenu net par unité	: 2.5 KGM
Poids net (gr.) par unité	: 2500
Poids brut (gr.) par unité	: 2578

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

ambiante/frais

Allégations :

Phase Classic est une margarine, spécialement développée pour le professionnel qui préfère cuire et rôtir à la façon traditionnelle. Grâce à sa composition optimale, Phase Classic offre d'excellentes performances de cuisson dans la cuisine professionnelle. Cette margarine se prête pour de multiples usages dans la cuisine et donne un goût riche à vos mets.

Les ingrédients :

Huiles végétales (palme, colza, tournesol en proportions variables), eau, sel (0,8%), fève, émulsifiant végétal (lécithine), glucose, acidifiant (acide lactique), arôme naturel, colorant naturel (caroténoïde), vitamine D.

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Sans
Poissons	Sans
Lait	Sans
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

: 10gr per portion

Valeurs nutritives	Par 100GR	% (1)
Energie (kJ)	2933kJ	3
Energie (kcal)	701kcal	3
Lipides (g)	79g	10
Dont lipides saturés (g)	41g	20
Glucides (g)	0.5g	
- Dont sucres (g)	0.5g	
Protéines (g)	0g	
Sel (g)	0.79g	

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

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/>