

FLC Crème culinaire 18% MG 1L Econom

Crème diluée contenant 18 % de matières grasses, traitée par pasteurisation haute

Information technique et logistique :

N°article : 114720
A commander par : 1 Flacon
Conditionnement : Carton de 12
Unités par palette : 720

DLC minimum à la livraison : 10 Jours

Contenu net par unité : 1 LTR
Poids net (gr.) par unité : 1000
Poids brut (gr.) par unité : 1051

Informations supplémentaires sur le produit :

Mode d'emploi :

Cette crème cuisson convient pour toutes vos préparations. Elle apporte une touche crémeuse à vos sauces, soupes et gratins. Ne peut être fouettée. Bien agiter avant utilisation.

Conditions de stockage :

Conserver au réfrigérateur (max. + 7 °C). Après ouverture, se garde 3 jours au réfrigérateur.

Allégations :

Crème de cuisson 18% 1L
Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle de sodium.
Teneur en sel exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

Les ingrédients :

CREME, amidon modifié, stabilisants (E331, E466, E407), émulsifiant (E471). Contient de LAIT.

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 :

| Valeurs nutritives | Par 100GR |
|--------------------------|-----------|
| Energie (kJ) | 782kJ |
| Energie (kcal) | 189kcal |
| Lipides (g) | 18g |
| Dont lipides saturés (g) | 12g |
| Glucides (g) | 3.8g |
| - Dont sucres (g) | 3.8g |
| Protéines (g) | 3g |
| Sel (g) | 0.13g |

Contact :

Solucious
Rijksweg 6 - 2880 bornem

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/>