

PCE Crème végétale Chanty chef 16% MG 1L Risso

ALTERNATIVE (A LA CREME) POUR CUISINER, A BASE DE BABEURRE ET DE
GRAISSE VEGETALE. UHT LONGUE CONSERVATION

Information technique et logistique :

N°article : 125873
A commander par : 1 Pièce
Conditionnement : Carton de 12
Unités par palette : 720

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 1 LTR
Poids net (gr.) par unité : 1022
Poids brut (gr.) par unité : 1078

Informations supplémentaires sur le produit :

Allégations :

Une alternative savoureuse à la crème de cuisson. Les alternatives végétales à la crème, qui ne tournent pas dans les sauces chaudes, vous épargneront beaucoup de stress dans la cuisine. Vous arrive-t-il de trouver votre sauce aigre juste avant de servir le plat ? Désormais, utilisez les substituts de crème de Risso Chanty® et cuisinez sans souci.

Les ingrédients :

Ingrédients: babeurre (LAIT) (82%), huiles et graisses végétales (palme), amidon modifié, émulsifiant (polysorbate 60, esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras), épaississant (gomme xanthane).

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

Allergènes Supplémentaires :

Ce produit	Contient
Maïs	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ)	761kJ
Energie (kcal)	184kcal
Lipides (g)	17g
Dont lipides saturés (g)	8.9g
Glucides (g)	4.7g
- Dont sucres (g)	3.6g
Fibres alimentaires (g)	0.8g
Protéines (g)	2.7g
Sel (g)	0.34g

Contact :

VANDEMOORTELE EUROPE NV

"OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, 9000 GENT, BELGIUM"

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/>