



PRESIDENT PRO Crème fouettée touche de Mascarpone UHT aéro 250 g



- Une tenue parfaite à chaud comme à froid.
- Texture dense et fondante qui reste ferme du dressage au convive.
- Une saveur douce et légère de mascarpone très peu sucrée.
- Un embout professionnel pour des décors bien dessinés et généreux.
- Jusqu'à 20 verrines ou mignardises pour un coût portion maîtrisé.

Préparation

Produit	
Dénomination légale	Crème sous pression stérilisée UHT avec mascarpone, sucrée
Ingrédients	CREME (LAIT) 33% MG (86%), mascarpone (CREME, LAIT entier, acidifiant : acide lactique) (7,6%), sucre (6%), gaz propulseur : E942, émulsifiant : E471, stabilisant : E407.
Origine du lait	Produit non concerné par le décret
DLUO garantie entrepôt	70 jours
Conditions de conservation	A conserver entre +2°C et +24°C Mettre au froid 3 heures avant utilisation. Ne pas congeler. Attention. Récipient sous pression : peut éclater sous l'effet de la chaleur. Tenir à l'écart de la chaleur, des surfaces chaudes, des étincelles, des flammes nues et de toute autre source d'inflammation. Ne pas fumer. Ne pas perforer, ni brûler, même après usage. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C.
Conservation après ouverture	Après la première utilisation, conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours.
Code article	38711 01
EAN 13	3428200387115
DUN 14	03428201387114
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 5,7 x Hauteur: 21,9

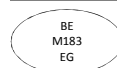
Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1383 kJ 335 kcal	138kJ 34kcal	17%	2%
Matières grasses :	32 g	3.2g	46%	5%
dont acides gras saturés :	23 g	2.3g	115%	12%
Glucides :	9,1 g	0.9g	3,5%	0%
dont sucres :	9,1 g	0.9g	10%	1%
Protéines :	2,6 g	0g	5,2%	1%
Sel :	0,12 g	0g	2,0%	0%

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	12
Dimensions (L x l x h en cm)	24,6 x 18,6 x 22,2
Poids net / brut (kg)	3 / 4,01
Palettisation	
Nombre de colis par couche	21
Nombre de couches par palette	7
Nombre de colis par palette	147
Dimension (L x l x h en cm)	120 x 80 x 169,8
Poids net / brut (kg)	441 / 624,7



Produit conditionné à façon

Certifications : ISO 14001, FSSC 22000, IFS, BRC, OHSAS 18001.

07/04/2016
SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 307 - RCS Rennes