



**PDT PRO Crème fouettée Vanille Bourbon UHT 500g aéro -  
Nouvel embout**



Le parfait équilibre entre goût et texture :

- Texture ferme et onctueuse
- Excellente tenue à chaud et à froid
- Jusqu'à 20 décors parfaits

Un nouvel embout plus pratique :

- Dégouillage par rotation avec système d'inviolabilité
- Gâchette plus large pour une extrusion facile et rapide de la

**Préparation**

**Produit**

Dénomination légale	Crème sucrée à la vanille bourbon stérilisée UHT sous pression
Ingrédients	crème (LAIT) (91%), sucre (8,5%), gaz propulseurs : protoxyde d'azote, azote, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, stabilisant : carraghénanes, arôme naturel de vanille Bourbon.
DDM garantie entrepôt	70 jours
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver entre +2°C et +24°C. Mettre au froid min. 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 toutes autres sources d'inflammation. Ne pas fumer. Ne pas perforez, ni brûler, même après usage. Protéger du rayonnement solaire. Ne pas exposer à une température supérieure à 50°C. A tenir hors de portée des enfants
Conservation après ouverture	Après ouverture, à conserver au réfrigérateur entre 2°C et 7°C
Code article	301416 01
EAN 13	3428202142002
DUN 14	13428202142009
OGM	<0.9% conformément à la réglementation
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	Diamètre: 6.5 x Hauteur: 30.2

**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1429 kJ 341 kcal	143kJ 34kcal	17% 17%	2% 2%
Matières grasses :	32 g	3.2g	46%	5%
dont acides gras saturés :	23 g	2.3g	115%	12%
Glucides :	11 g	1.1g	4,2%	0%
dont sucres :	11 g	1.1g	12%	1%
Protéines :	2,0 g	0g	4,0%	0%
Sel :	0,07 g	0g	1,2%	0%

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

**Conditionnement**

<b>Colisage</b>			
Nombre d'unités par colis	12		
Dimensions (L x l x h en cm)	27,4	x	20,8 x 30,4
Poids net / brut (kg)	6	/	7,71
<b>Palettisation</b>			
Nombre de colis par couche	15		
Nombre de couches par palette	5		
Nombre de colis par palette	75		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 167
Poids net / brut (kg)	450	/	603.47

BE M183 EG Produit conditionné à façon  
Certifications : ISO 14001, IFS, BRC, ISO 45001.