Préparation

## Aérosol Mascarpone Galbani 250g

• Des ferments lactiques cultivés en interne pour developper le gout unique de ce fromage pendant l'affinage

## Produit

| | |
|---|---|
| Dénomination légale | Crème sous pression stérilisée UHT avec mascarpone, sucrée |
| Ingrédients | CREME (LAIT) 33% MG (86%), mascarpone (CREME, LAIT entier) (7,6%), sucre (6%), gaz propulseur : E942 et E941, émulsifiant : E471, stabilisant : E407. |
| Origine du lait | Produit non concerné par le décret |
| DDM 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. Tenir hors de portée des enfants. |
| Conservation après ouverture | Après la première utilisation, conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours. |
| Code article | 36364 01 |
| EAN 13 | 3155250363645 |
| DUN 14 | 03155251363644 |
| 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: 5.7 x Hauteur: 22 |

## Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | Pour 100g | par portion de 10g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|---|---|---|---|---|
| Energie : | 1424 kJ | 142kJ | 17% | 2% |
| | 340 kcal | 34kcal | 17% | 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% | 0% |
| dont sucres : | 11 g | 1.1g | 12% | 1% |
| Protéines : | 2,4 g | 0g | 4,8% | 0% |
| Sel : | 0,09 g | 0g | 1,5% | 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 / 4,2 |
| **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 170,4 |
| Poids net / brut (kg) | 441 / 643 |

BE
M183
EG

Produit conditionné à façon

Certifications : ISO 14001, IFS, BRC, ISO 45001.

Date de mise à jour : 14/11/2022 Date d'édition : 01/12/2022

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

G.L.F. - Les Placis - 35230 BOURGBARRE
www.galbani-professionale.fr