

GALBANI PROFESSIONALE Panna Cotta UHT brique 1L



- Une recette authentique de l'Italie, prête à l'emploi
- Un bon goût de crème et de vanille
- Prête à personnaliser pour laisser place à votre créativité
- \bullet Une gestion optimisée et un coût portion maîtrisé grâce à son format brique 1 L (10 parts)

Préparation

	Produit	
Dénomination légale	Préparation pour Panna Cotta, stérilisée UHT	025
Ingrédients	Crème entière (46%) (LAIT), LAIT écrémé, sucre, gélatine bovine, arôme	2/60
	naturel.	760/4
Origine du lait	Produit non concerné par le décret	
DDM garantie entrepôt	170 jours	iŧi
Conditions de conservation	Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 10°C. Ne pas congeler en l'état.	J.éd
Conservation après ouverture	Après ouverture, stocker au froid et utiliser dans les 3 jours.	ate d'éditio
Code article	37501 01	قا 💮
EAN 13	3428200375013	
DUN 14	03428206375017	/202/
OGM	<0,9% conformément à la réglementation	60/
Ionisation	Non	. 22
Allergènes	Lait et dérivés	
Contaminations croisées	Néant	à
Dimensions de l'UC (L x I x h) (cm)	9.5 x 6.8 x 16.6	mise

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

		par portion	% d'AR*	% d'AR*
	Pour 100g	de 10g	pour 100g	par portion
Energie :	814 kJ	81kJ	9,7%	1%
	196 kcal	20kcal	9,7%	1%
Matières grasses :	14 g	1.4g	20%	2%
dont acides gras saturés :	9,5 g	1.0g	48%	5%
Glucides :	14 g	1.4g	5,4%	1%
dont sucres :	14 g	1.4g	16%	2%
Protéines :	3,4 g	0g	6,8%	1%
Sel:	0,08 g	0g	1,3%	0%

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

Conditionnement					
Colisage					
Nombre d'unités par colis	6				
Dimensions (L x I x h en cm)	29,5 x 12,6 x 16,8				
Poids net / brut (kg)	6.312 / 6.5				
Palettisation					
Nombre de colis par couche	24				
Nombre de couches par palette	6				
Nombre de colis par palette	144				
Dimension (L x I x h en cm)	120 x 80 x 115				
Poids net / brut (kg)	908.9 / 958				

FR 35.131.001 CE

SOCIETE LAITIERE DE L'HERMITAGE

Certifications: ISO 14001, ISO 22000, IFS