



CREME CARAMEL 8 PORTIONS DE 150G

Dénomination légale de vente

Crèmes caramel individuelles, prêtes à démouler

Variété	Gencod UV	Gencod colis	Gencod pal.
Crèmes caramel	317657 8154 296	3372230006693	3372230006716



GEM RCN *: 4/20 repas Maxi pour la population scolaire / Fréquence libre pour la population séniors

Liste ingrédients

Ingrédients : **Lait** partiellement écrémé, **Oeufs** entiers 23%, **Sucre**, **Caramel 8%** (Sucre, Sirop de glucose-fructose, Eau, Amidon transformé de maïs, Epaisissants : Pectine, Gomme xanthane), **Arôme**, **Sel**. Lait d'origine France, fabriqué en France.

Allergènes : Contient du lait et de l'oeuf

Ne contient pas d'ingrédient OGM étiquetable (selon le règlement 1829/2003).

Valeurs nutritionnelles et énergétiques moyennes

	KJ	kcal	Matières grasses (g)	Dt acides gras sat.(g)	Glucides (g)	Dont sucres (g)	Fibres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	Calcium (mg)
Crème caramel en 100g	546	130	3.5	1.2	20	18.3	<0.1	4.5	0.3	-
portions Portion	819	195	5.3	1.8	30	27.5	<0.1	6.8	0.45	-

Le + recette : Prêt à servir

Gain de temps

Évite la manipulation d'oeuf en cuisine

Réactivité face à la demande

Recette gourmande : 8 oeufs par litre de lait

DLC à fabrication

21 jours

T° de conservation

4,00 °C max

Marque de salubrité

FR - 42 299 001 - CE

Fabriqué à Montbrison

Conditionnement

	Unité de vente (UV)	Unité de vente (UV) (présentée par)	Colis	Palette
Format :	Barquette de 8 portions de 150g	8 portions de 150g	48 portions de 150g	1152 portions de 150g
Poids net (kg) :	0.150	1.2	7.2	172.8
Poids brut (kg) :	0.162	1.295	8.046	218.104
Largeur (mm) :		265	348	
Longueur (mm) :		322	524	
Hauteur (mm) :		66	183	1248
Facturé par 1UV	4 Colis/Couche	6 Couches/Palette	6 UV/Colis	144 UV/Palette
				24 Colis/Palette

Yoplait Restauration - Division de YOPLAIT FRANCE

150 rue Galliéni

92641 Boulogne Cedex

Tél : 01.70.19.43.96 / Fax : 01.70.19.44.35

Internet : www.yoplait.fr / Contact : CHD@yoplait.fr



RESTAURATION

Date de mise à jour: 11/2016

YOPLAIT FRANCE, SAS au capital de 138 875 euros, RCS PARIS 440 767 549

Pour répondre à toutes vos questions, une équipe de professionnels est à votre écoute.

N°Azur 0 810 38 48 58

PRIX APPEL LOCAL POUR LA FRANCE

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, c'est l'emballage qui fait foi.

* GEMRCN=Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition

Population : enfants de plus de 3 ans, adolescents, adultes, et personnes âgées - Catégorie GEMRCN : Dessert contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion