



CREME CARAMEL A TRANCHER 1.2KG

Dénomination légale de vente

Crème caramel aux oeufs, prête à servir

Variété	Gencod UV	Gencod colis	Gencod pal.
Crème caramel	317657 2338 296	3372330033667	3372330036286



GEM RCN *: Fréquence libre

Liste ingrédients

Ingrédients : **Lait** partiellement écrémé, **Oeufs** entiers 22%, Sucre, Caramel 6.6% (Sucre, Sirop de glucose-fructose, Eau, Amidon transformé de maïs, Epaisissants : Pectine, Gomme xanthane), Amidon transformé de tapioca, Arôme, Sel. Lait d'origine France, fabriqué en France.

Allergènes : Contient du lait et de l'oeuf. Peut contenir des traces de céréales contenant du gluten.

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 à trancher 100g	546	130	3.5	1.2	20	18.3	<0.1	4.5	0.3	-

Le + recette : Prêt à servir

Gain de temps

Evite 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 10 à 12 portions	1 barquette	1 barquette	324 barquettes
Poids net (kg) :		1.2	3.6	388.8
Poids brut (kg) :		1.27	3.822	437.776
Largeur (mm) :		115	240	
Longueur (mm) :		240	355	
Hauteur (mm) :		80	80	1110

Facturé par 1UV

9 Colis/Couche

12 Couches/Palette

3 UV/Colis

324 UV/Palette

108 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