



<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>FT 1.1</b>
<b>CREME BRULEE ELLE &amp; VIRE</b>	Nov- 20
	Page 1/1

### PRESENTATION DU PRODUIT

**DESCRIPTION :** Préparation liquide pour Crème brûlée stérilisée UHT

**D'AGREMENT SANITAIRE :** FR 50.139.001 CE

**INGREDIENTS :** Crème de LAIT, LAIT entier, sucre, sirop de glucose, jaune d'OEUF, amidon modifié, arôme naturel de vanille, épaississants : carraghénanes, xanthane, blanc d'OEUF en poudre, colorant: bêta carotène, grains de vanille épuisée

**POIDS NET :** 1L

**DDM :** 50 jours

**CONSERVATION :** A température ambiante (température maximale conseillée : +18°C). Ne pas congeler

**CONSERVATION APRES OUVERTURE :** Conserver au frais et utiliser dans les 48H

**OGM ET IONISATION :** non

**ALLERGENES :** LAIT et produits à base de lait et ŒUFS

### INFORMATIONS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES

**VALEUR ENERGETIQUE (KJ / Kcal)** 903 / 217

<b>LIPIDES (g)</b>	15,5
<b>dont AGS</b>	10,7
<b>GLUCIDES (g)</b>	16,9
<b>dont sucres (g)</b>	12,1
<b>PROTEINES (g)</b>	2,5
<b>SEL (g)</b>	0,10
<b>CALCIUM (mg)</b>	80