

Cream Cheese 15 g



Whip up your talent![®]

- Un fromage au goût frais, avec une légère pointe d'acidité.
- Facilement tartinable grâce à sa texture fondante et crémeuse.
- Un conditionnement en portion, barrière à la lumière, qui préserve les qualités gustatives du produit.
- Un format économique de 15 g, idéal en buffet ou en service catering.
- A fresh-tasting cheese with a slightly sharp flavour.
- Easy to spread thanks to its smooth, creamy texture.
- Portion packs protect it from the light and maintain all the flavour of the product.
- Economical 15 g portion, ideal for buffets and catering services.
- Un queso con sabor fresco, con un ligero toque de acidez.
- Fácil de untar gracias a su textura suave y cremosa.
- Envase por porciones, con barrera contra la luz, que preserva las cualidades gustativas del producto.
- Formato económico de 15 g, ideal para servicios de buffet o catering.



Cream Cheese 15 g

Votre contact / your contact / Contactar con



Ingrédients / Ingredients / Ingredientes :

Fromage à la crème (26% de matière grasse)

Lait pasteurisé, crème pasteurisée, protéines de lait, sel (0,9%). Présence éventuelle de gluten.
Contient du lait de vache.

Cream cheese (26% fat)

Pasteurised milk, pasteurised cream, milk proteins, salt (0,9%). May contain gluten.
Contains cow's milk.

Queso crema (26% de materia grasa)

Leche pasteurizada, crema pasteurizada, proteínas de leche, sal (0,9%). Posible presencia de gluten.
Contiene leche de vaca.

Conservation / Storage / Conservación :

Produit longue conservation.

DLUO à compter de la date de fabrication : 6 mois.

Conditions de conservation : entre +2°C et +7°C, à l'abri de la poussière et de l'humidité.
NE PAS CONGELER

Long life product.

Best before date from date of manufacture: 6 months.

Storage conditions: between +2°C and +7°C (+35°F and +45°F), in a dry, dust-free place.
DO NOT FREEZE

Producto larga vida.

Fecha límite de consumo óptimo a partir de la fecha de fabricación: 6 meses.

Condiciones de conservación : entre +2°C y +7°C, protegido del polvo y la humedad.
NO CONGELAR

Valuers nutritionnelles / Nutritional values / Valores nutricionales :

	Pour 100 g / Per 100 g / Para 100 g	Pour 15 g / Per 15 g / Para 15 g
Valeur énergétique/Energy/Valor energético :	282 Kcal (1166 kJ)	42,3 kcal (174,9 kJ)
Protéines/Protein/Proteínas :	7,7 g	1,2 g
Glucides/Carbohydrate/Hidratos de Carbono :	4,3 g	0,6 g
Lipides/Fat/Grasas :	26 g	3,9 g
Acides gras saturés/Saturated fatty acids/Acidos grasos saturados	19,1 g	2,9 g
Acides gras monoinsaturés/Monounsaturated fatty acids/Acidos monoinsaturados	6,2 g	0,9 g
Acides gras polyinsaturés/polyunsaturated fatty acids/Acidos grasos poliinsaturados	0,7 g	0,1 g
Acides gras trans/Trans fatty acids/Acidos grasos trans	0,3 g	0,04 g
Calcium/Calcio :	96 mg (12% AJR* / 12% RDI** / 12% ADR***)	14,4 mg (1,8% AJR* / 1,8% RDI** / 1,8% ADR***)

* Apports journaliers recommandés
** Recommended Daily Intakes
*** Aportes Diarios recomendados

Conditionnement / Packing / Envase :

Plaque / Tray / Bandeja		Unité / Unit / Unidad		Colisage / Case / Empaquetado					Palettisation / Pallet / Paletización			
EAN	Unités par plaque / Units per tray / Unidades al bandeja	Dimensions par portion/Sizes / Dimensiones L x W x H (mm)	Poids net / Net Weight / Peso neto (g)	EAN	Nb d'unités / Nb units / Cantidad de unidades	Dimensions / Sizes / Dimensiones L x W x H (cm)	Poids net / Net Weight / Peso neto (Kg)	Poids brut / Gross Weight / Peso bruto (Kg)	Nb de cartons / Nb outer cases / Cantidad de cajas	Couches / Layers / Filas	Hauteur / Height / Altura (cm)	Poids brut / Gross Weight / Peso bruto
3 45179 0964442	12	17 x 56 x 40	15	3 27277 9208018	96	18,4 x 18,4 x 14,1	1,44	1,820	240	10	156	461,8

Code douanier / Customs code / Código de aduana :

Toutes références / All references / Todas referencias : 04 06 10 20 80 00