PRÉSIDENT PROFESSIONNEL SCHLAGSAHNE 35%

SCHLAGSAHNE, MINDESTENS 35 % FETT, ULTRAHOCHERHITZT



- Fülle, Glanz und hervorragende Bindung – durch hohen Fettgehalt von 35 %
- Bis zu 2,5L Aufschlagvolumen aus 1L Sahne – maximale Effizienz und Wirtschaftlichkeit

Anwendungshinweise

- Mind. 24h Standfestigkeit – perfekt für Mise en Place, Service und Buffet
- Ausgezeichnete Produktstabilität – sogar beim Wiederaufwärmen
- Perfekt zum Reduzieren – für Suppen und Saucen
- Ausgezeichneter Geschmacksträger – intensiviert Aromen und verlängert den Nachhall

Artikelinfos

Artikel-Nr: L247001
EAN 13: 4036500001847
ITF 14 carton: 4036500111850
Intrastat-Nr: 04015031
Genusstauglichkeitskennzeichnung: DE BY 13163 EU
Kundenrestlaufzeit in Tagen (inkl Liefertag): 63
Transport- & Lagerbedingungen: Nach dem Öff nen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen. Für ein optimales Aufschlagvolumen die Sahne mindestens 12 Stunden bei +4°C kühl lagern.

Produktinfos

Zutaten

Schlagsahne, Stabilisator: Carrageen

Nährwerte pro 100g

Brennwert kJ / kcal	1370 Kj / 333 kcal
Fett	35 g
davon gesättigte Fettsäuren	23,4 g
Kohlenhydrate	2,6 g
davon Zucker	2,6 g
Eiweiß	1,8 g
Salz	0,08 g

Fett absolut [%]: 35%
Allergen: Enthält Milch

Das Produkt entspricht der mikrobiologischen Vorschriften gemäß der Verordnung (EG) 2073/2005 und den damit verbundenen Änderungen, chemische Kontaminanten in Lebensmitteln gemäß Reg. (EC) 1881/2006 und zugehörige Änderungen, Kennzeichnung (Nährwertangaben, Allergene) gemäß der Verordnung (EU) 1169/2011.

Produkteinheit

EAN 13: 4036500001847
Bruttogewicht: 1,03 kg
Nettogewicht: 1 kg
Länge: 92 mm
Breite: 62 mm
Höhe: 194 mm

Karton

ITF 14:4036500111850
VPE: 12 Stück
Bruttogewicht: 12,433 kg
Nettogewicht: 11,999 kg
Länge: 375 mm
Breite: 190 mm
Höhe: 197 mm

Palette

Anzahl Kartons pro Palette: 60
Anzahl Lagen pro Palette: 5
Bruttogewicht (inkl. Palette): 745,98 kg
Nettogewicht: 720 kg
Länge: 1200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1150 mm

LACTALIS DEUTSCHLAND
Werner-von-Siemens-Ring 12, 85630 Grasbrunn