



Fromage Blanc Fondu

## Kiri® Professionnel 1 kg

6 Blocs

- **Kiri®, une marque connue et appréciée**  
Une marque à forte notoriété : 91% de notoriété globale<sup>1</sup>
- **Kiri® Professionnel, une excellente base pour appareils, cuisson et pâtisseries :**  
Donne un moelleux remarquable et une parfaite stabilité à vos appareils  
Donne une excellente tenue et une texture aérée et ferme à vos pâtisseries  
Offre une solution 2 en 1 pour cuire et enrober les aliments

<sup>1</sup>Millward Brown, novembre 2016

### Ingrédients

Fromage blanc, crème (31% - Origine : France), protéines de lait, sels de fonte : polyphosphates, phosphates et citrate de sodium, acide citrique, sel.

### Conservation

A conserver entre +4°C et +8°C.  
Après ouverture, à consommer dans les 3 jours.

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeurs énergétiques	1 418 kJ ou 344 kcal
Matières grasses	33,5 g
dont AGS	22,5 g
Glucides	2 g
dont sucres	2 g
Protéines	8,5 g
Sel*	1,5 mg

\*Sel = sodium x 2,5

\*\* AOR : Apport Quotidien de Référence

Taux de matière grasse sur poids total : 33,5%

Allergènes ajoutés : Lait et produits laitiers (y compris lactose)

### Données logistiques

EAN 13 : 307378 015172 6  
ITF 14 : 0 307378088790 8  
UC : bloc de 1 kg  
UF : bloc de 1 kg  
UL : 1 colis de 6 blocs

UF	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	1,000 kg	1,059 kg	189 x 85 x 73

UL	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	6,000 kg	6,617 kg	265 x 203 x 162

Palette	Poids net	Poids brut	Dimensions en mm (PxLxH)
	900 kg	1 058 kg	1200 x 800 x 1636

Nb couches/palette	Nb colis/couche	Nb colis/palette
10	15	150

D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 98 jours

Usine : Sablé sous méthode HACCP, norme ISO 9001 (version 2000) et ISO 14001 (version 2004)  
Marque d'identification : FR 72.264.001 CE

Bel'Info nutrition : N°Azur 0 810 100 300  
PRIX APPEL LOCAL