



les desserts de
Léo & Léa

CRÈME DESSERT CAMEL BEURRE SALÉ

Soulié Restauration (115 g)



INGRÉDIENTS

Lait entier 83,2%, sucre, **beurre** salé 2,2% (beurre dont **lait**, sel), amidon de maïs, caramel 0,8% (sucre, eau), épaississant : gomme xanthane, arôme naturel saveur caramel.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	524 kJ / 125 kcal	Sans arôme artificiel
Matières grasses (dont acides gras saturés)	4,6 g (2,9 g)	
Glucides (dont sucres)	17,8 g (16,9 g)	
Protéines	2,8 g	
Sel	0,3 g	

NOMBRE DE PORTIONS | Coupelle

Enfant maternelle	Enfant primaire	Adolescent Adulte	Personne âgée en institution
----------------------	--------------------	----------------------	---------------------------------



Le produit convient pour 6 mises au menu sur 20 pour les enfants scolarisés, ados et adultes
Le produit convient pour 7 mises au menu sur 20 pour les personnes âgées
Rapport P/L < 1 .

DDM / DLUO : 24 MOIS

Date de Durabilité Minimale

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage.

A conserver à température ambiante.

CONSEILS D'UTILISATION

DONNÉES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité / carton / palette	Poids net (kg) Unité / carton / palette	Dimensions carton / palette
72	8	6	0.124 / 8.930 / 429	0.115 / 8.280 / 397.44	395 x 295 x 215 1200 x 800 x 1450
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 29951 3408770	FR 12 202 001 CE	1901 90 99 00	RODEZ (France)	V2/060220 SEWSR075	

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.



Document commercial non destiné au consommateur final

Dernière mise à jour : 26/02/2020

L'innovation au service du goût !