



les desserts de
Léo & Léa

CRÈME DESSERT PARFUM VANILLE

Soulié Restauration (115 g)



INGRÉDIENTS

Lait entier 86%, sucre, **crème** fraîche (dont **lait**), amidon de maïs, épaississants : gomme xanthane, arôme naturel 0,2%, sel, curcuma.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES | Pour 100 g

Energie	446 kJ / 106 kcal
Matières grasses / (dont acides gras saturés)	3,5 g / (2,2 g)
Glucides / (dont sucres)	15,5 g / (14,6 g)
Fibres	0,5g
Protéines	2,9 g
Sel	0,2 g
Calcium	120mg

Sans arôme artificiel

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	0.125 / 9.4 / 471.9	0.115 / 8.280 / 397.44	395 x 295 x 219 1200 x 800 x 1450
Code EAN unité	N° d'agrément	N° de nomenclature douanière	Site de fabrication	Version	
3 29951 3408763	FR 12 202 001 CE	1901 90 99 00	RODEZ (France)	V2/070122 SEWSR091	

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 : 22/05/2025

au Service de la Restauration