



Fromage Blanc Fondu

Kiri® Professionnel 1 kg

6 Blocs

- **Kiri®, une marque connue et appréciée**
Une marque à forte notoriété : 96% de notoriété globale¹
- **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

¹Millward Brown, novembre 2013

| Ingrédients | Conservation | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------|--------------------------|-------------------------|------------------|--------|----------|--------|----------|-----|-------------|-----|-----------|-------|------|-------|---------|--------------------|--|----|-----------|------------|--------------------------|--|----------|----------|---------------|----|-----------|------------|--------------------------|--|----------|----------|-----------------|---------|-----------|------------|--------------------------|--|--------|----------|-------------------|--------------------|-----------------|--|------------------|----|----|--|-----|
| Fromage blanc, crème (31%), eau, protéines de lait, sels de fonte : polyphosphates, phosphates et citrate de sodium, acide citrique, sel. | A conserver entre +4°C et +8°C. Après ouverture, à consommer dans les 3 jours. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valeurs nutritionnelles | Données logistiques | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Pour 100 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valeurs énergétiques</td> <td>1 420 kJ ou 344 kcal</td> </tr> <tr> <td>Matières grasses</td> <td>33,5 g</td> </tr> <tr> <td>dont AGS</td> <td>22,5 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>8,5 g</td> </tr> <tr> <td>Sel*</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Calcium</td> <td>120 mg (15% AQR**)</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Sel = sodium x 2,5 ** AQR : Apport Quotidien de Référence</p> <p>Taux de matière grasse sur poids total : 33,5%</p> <p>Allergènes ajoutés (hors lactose) : Aucun</p> | | Pour 100 g | Valeurs énergétiques | 1 420 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 g | Calcium | 120 mg (15% AQR**) | <p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>UF</th> <th>Poids net</th> <th>Poids brut</th> <th>Dimensions en mm (PxLxH)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1,000 kg</td> <td>1,059 kg</td> <td>189 x 85 x 73</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>UL</th> <th>Poids net</th> <th>Poids brut</th> <th>Dimensions en mm (PxLxH)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>6,000 kg</td> <td>6,617 kg</td> <td>265 x 203 x 162</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Palette</th> <th>Poids net</th> <th>Poids brut</th> <th>Dimensions en mm (PxLxH)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>900 kg</td> <td>1 058 kg</td> <td>1200 x 800 x 1636</td> </tr> <tr> <td>Nb couches/palette</td> <td colspan="2">Nb colis/couche</td> <td>Nb colis/palette</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td colspan="2">15</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table> <p>D.G.C. (Délais Garantis Clients Distributeurs) : 98 jours</p> <p>Usine : Sablé sur Sarthe sous méthode HACCP, ISO 9001 (v.2000) Marque d'identification : FR 72.264.001 CE</p> | 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 |
| | Pour 100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Valeurs énergétiques | 1 420 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 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcium | 120 mg (15% AQR**) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Bel'Info nutrition : N°Azur 0 810 100 300 PRIX APPEL LOCAL</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |