

Crème pâtissière vanille

Crème

Ingrédients : Lait entier (Lait) 62,9 %, Jaune d'œuf frais (Œufs) 12,6 %,

Saccharose (sucre) 12,6 %, Beurre doux 82 % (Lait) 6,3 %, Féculé de maïs

5,7 %.

Allergènes : Œufs, Lait.

Valeurs nutritionnelles (100 g)

Énergie	839 kJ / 201 kcal
Matières grasses	10,8 g
dont saturés	5,7 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	15,6 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,01 g

À conserver entre 12 et 18 °C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Poids net _____ DLC _____

Lot 200426-03

Crème pâtissière vanille

Crème

Ingrédients : Lait entier (Lait) 62,9 %, Jaune d'œuf frais (Œufs) 12,6 %,

Saccharose (sucre) 12,6 %, Beurre doux 82 % (Lait) 6,3 %, Féculé de maïs

5,7 %.

Allergènes : Œufs, Lait.

Valeurs nutritionnelles (100 g)

Énergie	839 kJ / 201 kcal
Matières grasses	10,8 g
dont saturés	5,7 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	15,6 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,01 g

À conserver entre 12 et 18 °C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Poids net _____ DLC _____

Lot 200426-03

Crème pâtissière vanille

Crème

Ingrédients : Lait entier (Lait) 62,9 %, Jaune d'œuf frais (Œufs) 12,6 %,

Saccharose (sucre) 12,6 %, Beurre doux 82 % (Lait) 6,3 %, Féculé de maïs

5,7 %.

Allergènes : Œufs, Lait.

Valeurs nutritionnelles (100 g)

Énergie	839 kJ / 201 kcal
Matières grasses	10,8 g
dont saturés	5,7 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	15,6 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,01 g

À conserver entre 12 et 18 °C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Poids net _____ DLC _____

Lot 200426-03

Crème pâtissière vanille

Crème

Ingrédients : Lait entier (Lait) 62,9 %, Jaune d'œuf frais (Œufs) 12,6 %,

Saccharose (sucre) 12,6 %, Beurre doux 82 % (Lait) 6,3 %, Féculé de maïs

5,7 %.

Allergènes : Œufs, Lait.

Valeurs nutritionnelles (100 g)

Énergie	839 kJ / 201 kcal
Matières grasses	10,8 g
dont saturés	5,7 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	15,6 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,01 g

À conserver entre 12 et 18 °C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Poids net _____ DLC _____

Lot 200426-03