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 %, Fécule de maïs 5,7 %.

Allergènes : Œufs, **Lait**.

Valeurs nutritionnelles (100 g)

Énergie	831 kJ / 199 kcal
Matières grasses	10,8 g
dont saturés	5,7 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	15,6 g
Protéines	4,2 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 _____

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 %, Fécule de maïs 5,7 %.

Allergènes : Œufs, **Lait**.

Valeurs nutritionnelles (100 g)

Énergie	831 kJ / 199 kcal
Matières grasses	10,8 g
dont saturés	5,7 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	15,6 g
Protéines	4,2 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 _____

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 %, Fécule de maïs 5,7 %.

Allergènes : Œufs, **Lait**.

Valeurs nutritionnelles (100 g)

Énergie	831 kJ / 199 kcal
Matières grasses	10,8 g
dont saturés	5,7 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	15,6 g
Protéines	4,2 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 _____

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 %, Fécule de maïs 5,7 %.

Allergènes : Œufs, **Lait**.

Valeurs nutritionnelles (100 g)

Énergie	831 kJ / 199 kcal
Matières grasses	10,8 g
dont saturés	5,7 g
Glucides	21,2 g
dont sucres	15,6 g
Protéines	4,2 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 _____