



# NOUVEAUTÉS



**5212**

Crème fraîche épaisse 30% en 1L

## DESCRIPTION

La crème fraîche épaisse est obtenue par écrémage d'un lait entier pasteurisé. Elle est standardisée en matières grasses, pasteurisée et homogénéisée. Elle fait ensuite l'objet d'une maturation biologique par ensemencement de ferments lactiques pour développer toutes ses qualités organoleptiques et sa texture épaisse. Le conditionnement intervient dans les 24 heures suivant la pasteurisation de la crème, autorisant ainsi l'appellation crème fraîche.

Fonctionnalités : crème épaisse maturée biologiquement lui conférant une saveur légèrement acide. Utilisation : à froid ou à chaud. Précautions d'emploi et allégations nutritionnelles : Utilisable dans le cas d'un régime végétarien.

Durée de vie : DLC : 40 jours\*

Condition de stockage avant ouverture : entre 2 et 6°C

Condition de stockage après ouverture : entre 2 et 6°C – A consommer rapidement après ouverture

*Les images sont non contractuelles. Pour plus d'informations sur les produits vous pouvez contacter notre service client.*

*\*La durée de vie minimum du produit indiquée est comptée à partir de la date de la livraison à notre dépôt et non à la date de livraison chez nos clients.*