

# FROMAGES CHEESES QUESOS

## CREAM CHEESE FROMAGE À LA CRÈME QUESO CREMA



### ATOUPS / ASSETS / VENTAJAS :

Goût frais et crémier	Fresh and creamy taste	Sabor fresco y cremoso
Texture onctueuse : facile à incorporer & à tartiner	Melting texture: easy to incorporate and spread	Textura untuosa : fácil de mezclar & incorporar
Gain de temps & versatilité	Time-saving & versatility	Ahorro de tiempo y versatilidad
Packaging pratique : refermable, facile à conserver et à stocker.	Practical packaging: resealable, easy to hold and store.	Embalaje práctico : resellable, sencillo a conservar y almacenar.

### INGRÉDIENTS / INGREDIENTS / INGREDIENTES :

<b>Cream Cheese Elle &amp; Vire (23% de MG min.)</b> Fromage (lait pasteurisé, crème pasteurisée, sel, ferments), eau, protéines de lait, sel, épaississants (carraghénanes E407, gomme xanthane E415), correcteur d'acidité : acide lactique E270.	<b>Elle &amp; Vire Cream Cheese (23% min. fat)</b> Cheese (pasteurized milk (from cow's milk), pasteurized cream (from cow's milk), salt, starters), water, milk proteins (from cow's milk), salt, stabilizers (carrageenan E407, xanthan gum E415), acidity regulator: lactic acid E270.	<b>Cream Cheese Elle &amp; Vire (23% de MG min.)</b> Queso (leche y crema pasteurizadas de leche de vaca, sal, fermentos), agua, proteínas de leche de vaca, sal, espesantes (carragenanos E407, goma xantana E415), corrector de acidez: ácido láctico E270.
--	--	--

### CONSERVATION / STORAGE / CONSERVACIÓN :

Conserver au froid entre +2°C et +6°C à l'abri de la poussière et de l'humidité. NE PAS CONGELER. A consommer dans les 4 jours après ouverture.	Store chilled between +2°C and +6°C in dry and clean place. DO NOT FREEZE. Consume within 4 days after opening.	Conservar en el refrigerador entre +2°C y + 6°C, lejos del polvo y la humedad. NO CONGELAR. Consumir dentro de los 4 días posteriores a la apertura.
---	---	--

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 G / VALORES NUTRICIONALES PARA 100 G :

Valeur énergétique / Energy / Valor energético	245 kcal (1013kJ)
Protéines/Protein/Proteínas :	6,0 g
Lipides/Fat/Grasas :	23 g
Acides gras saturés/Saturated fat acids/Acidos grasos saturados	17,0 g
Acides gras monoinsaturés/ monounsaturated fat / Ácidos grasos monoinsaturados	5,8 g
Acides gras trans**/Trans fat**/Acidos grasos trans**	0,3 g
Glucides/Carbohydrate/Hidratos de Carbono :	3,5 g
Sucres / Sugars / Azúcares	3,3 g
Fibres alimentaires / Food fibers / Fibras alimentarias	0 g
Sodium/Sodio :	280mg
Equivalent de sel / Salt equivalent / Equivalente de sal	700 mg

\*\*Acides gras trans naturellement présents dans les produits laitiers / \*\*Trans fats naturally present in dairy products / \*\* Ácidos grasos trans presentes de forma natural en los productos lácteos

### CONDITIONNEMENT / PACKING / ENVASE :

Unité / Unit / Unidad		Colisage / Case / Empaquetado					Palettisation / Pallet / Paletización			
Produit/ Product/ Producto	EAN	Poids net/ Net weight/ Peso neto (kg)	Nb d'unités/ Nb units/ Cantidad de unidades	Dimensions/ Sizes/ Dimensiones L x W x H (mm)	Poids net/ Net weight/ Peso neto (kg)	Poids brut/ Gross weight/ Peso bruto (kg)	Nb cartons/ Nb outer cases/ Cantidad de cajas	Couches/ Layers/ Filas	Hauteur/ Height/ Altura (mm)	Poids brut/ Gross weight/ Peso bruto (kg)
Soft Cream Cheese	3272770015998	1	4	390 x 290 x 95	4	4,464	128	8	1670	596,418

### CODE DOUANIER / CUSTOM CODE / CODIGO DE ADUANA :

0406105090