



1 L & 2 L HDPE FLES / PEHD BOUTEILLE



WWW.LACONCORDE.BE

1 & 2 LITER HDPE FLES

1 & 2 LITRE PEHD BOUTEILLE

Omschrijving verpakking	Description emballage	Logistieke informatie	Information logistique
<ul style="list-style-type: none"> • 1 liter fles • HDPE fles • Hooggepasteuriseerd 	<ul style="list-style-type: none"> • Bouteille 1 litre • Bouteille PEHD • Haute pasteurisation 	12 per omdoos 60 omdozen/pallet 10 omdozen/laag 6 lagen/pallet	12 par boîte 60 boîtes/palette 10 boîtes/couches 6 couches/palette
<ul style="list-style-type: none"> • 2 liter fles • HDPE fles • Hooggepasteuriseerd 	<ul style="list-style-type: none"> • Bouteille 2 litre • Bouteille PEHD • Haute pasteurisation 	6 per omdoos 64 omdozen/pallet 16 omdozen/laag 4 lagen/pallet	6 par boîte 64 boîtes/palette 16 boîtes/couches 4 couches/palette

Product Produit	Toepassing Application	Room Crème	Ingrediënten Ingrédients	Packshot Packshot
Gesuikerde room Crème sucrée	Uitermate geschikt voor garnering van desserts en ijsroom. <ul style="list-style-type: none"> • Frisse volle roomsmak • Goede stand • Toepasbaar in alle slagroommachines 	35% v.g.	Room, suiker (10%), stabilisator: carrageen, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren	
	Conseillée particulièrement pour la garniture de desserts et crème glacée. <ul style="list-style-type: none"> • Goût de crème fraîche • Bonne tenue • Adaptée à toutes les machines de distribution de crème 	35% m.g.	Crème, sucre (10%), stabilisant: carraghénanes, émulsifiant: mono- et diglycerides d'acides gras	
Verse room 35% Crème fraîche 35%	Bijzonder geschikt voor mousses, bavaois en garnering van gebak. Eveneens geschikt voor alle keukentoepassingen, roomsauzen, soepen en lichte dressings.	35% v.g.	Room, stabilisator: carrageen	
	Conseillée pour mousses, bavaois et garniture pâtisserie. Egalement adaptée pour toute application culinaire, des sauces, des potages, et des vinaigrettes légères.	35% m.g.	Crème, stabilisant: carraghénanes	
Slagroom 40% Crème fraîche 40%	Slagroom voor alle patisserie- en keukentoepassingen. Stevige stand en een luchtige structuur voor al uw creaties. <ul style="list-style-type: none"> • Slagroom met hoge opklopeigenschappen • Authentieke verse volle roomsmak • Frisse witte kleur • Constante kwaliteit • Perfect rendement • Volle romige textuur in zowel koude als warme gerechten. 	40% v.g.	Room, stabilisator: carrageen	
	Crème fraîche pour toute application pâtissière et culinaire. Ferme et légère pour toutes vos créations. <ul style="list-style-type: none"> • Goût authentique de crème fraîche • Excellente tenue au foisonnement • Belle couleur blanche • Qualité constante • Meilleur rendement • Texture crémeuse pour des plats froids et chauds 	40% m.g.	Crème, stabilisant: carraghénanes	
Kookroom Culicrème	Deze keukenroom is uitermate geschikt voor het bereiden van sauzen, soepen en andere verfijnde warme en koude gerechten. <ul style="list-style-type: none"> • Schift niet in combinatie met zure en/of alcoholische ingrediënten • Stabiël bij invriezen en ontdooien • Dikt snel in en zorgt voor een fijne, rijke saustextuur 	20% v.g.	Room, gemodificeerd maïszetmeel, stabilisatoren: carrageen, natriumcitraten, cellulosegom, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren	
	Cette crème à cuisiner convient particulièrement à la préparation de sauces, de potages et d'autres plats cuisinés chauds et froids. <ul style="list-style-type: none"> • Ne tourne pas en combinaison avec des ingrédients aigres et/ou alcoolisés • Reste stable à la congélation et décongélation • S'épaissit rapidement et offre une texture de sauce fine et riche 	20% m.g.	Crème, amidon de maïs modifié, stabilisants: carraghénanes, citrates de sodium, gomme cellulosique, émulsifiant: mono- et diglycerides d'acides gras.	

Het vetpercentage en de inhoud kunnen klantspecifiek worden aangepast. Desgewenst kunnen wij de producten onder private label verpakken. Le pourcentage de matière grasse et le contenu peuvent être modifiés selon les demandes du client. Nous pouvons emballer des produits sous private label à demande.