



5 & 10 LITER / LITRE "BAG IN BOX" UHT



WWW.LACONCORDE.BE

5 & 10 LITER "BAG IN BOX" UHT

5 & 10 LITRE "BAG IN BOX" UHT



Omschrijving verpakking	Description emballage	Logistieke informatie	Information logistique	Packshot
<ul style="list-style-type: none"> • 5L 'Bag in Box' • Aseptische zak met snapschroefsluiting • UHT 	<ul style="list-style-type: none"> • 5L "Bag in Box" • Sac aseptique avec fermeture scellée • UHT 	160 omdozen/pallet 40 dozen/laag 4 lagen/pallet	160 BB/palette 40 BB/couche 4 couches/palette	
<ul style="list-style-type: none"> • 10L 'Bag in Box' • Aseptische zak met snapschroefsluiting • UHT 	<ul style="list-style-type: none"> • 10L "Bag in Box" • Sac aseptique avec fermeture scellée • UHT 	72 omdozen/pallet 24 dozen/laag 3 lagen/pallet	72 BB/palette 24 BB/couche 3 couches/palette	

Product Produit	Toepassing Application	Room Crème	Ingrediënten Ingrédients
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 keukentoeepassingen, 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 keukentoeepassingen. 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 • Stabiel 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.