



INDUSTRIEEL CONTAINERS INDUSTRIEL CONTENEURS



WWW.LACONCORDE.BE

INDUSTRIEEL ASSORTIMENT CONTAINERS

ASSORTIMENT INDUSTRIEL CONTENEURS

Omschrijving verpakking	Description emballage	Logistieke informatie	Information logistique
Losse aseptische zakken met snapschroefsluiting in containersbox 40x 10L	10 litre sac aseptique avec fermeture scellée 40 x 10L	40 x 10L/ box	40 x 10L/ box
Klapcontainer met aseptische inliner van 200L	Container repliable avec doublure aseptique de 200L	200L/ klapcontainer	200L/ conteneur repliable
Klapcontainer met aseptische inliner van 1000L	Container repliable avec doublure aseptique de 1000L	1000L/ klapcontainer	1000L/ conteneur repliable

Product Produit	Toepassing Application	Room Crème	Gebruiksaanwijzingen Mode d'emploi	Ingrediënten Ingrédients
Gesuikerde room Crème sucrée	Uitermate geschikt voor garnering van desserts en ijsroom. • Frisse volle roomsmak • Goede stand • Toepasbaar in alle slagroommachines	35% v.g.	<ul style="list-style-type: none"> Kloppen bij 4°C Koel bewaren bij max. 7°C Na openen binnen 3 dagen verbruiken Productspecificatie: op aanvraag verkrijgbaar 	Room, suiker (10%), stabilisator: carrageen, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren
	Conseillée pour dessert et crème glacée • Goût de crème fraîche • Bonne tenue • Adaptée à toutes les machines de distribution de crème	35% m.g.	<ul style="list-style-type: none"> Fouetter à 4°C Conservé au frais à max. 7°C Après ouverture, à consommer endéans les 3 jours Information technique: sur demande 	Crème, sucre (10%), stabilisant: carraghénanes, émulsifiant: mono- et diglycérides 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.	<ul style="list-style-type: none"> Kloppen bij 4°C Koel bewaren bij max. 7°C Na openen binnen 3 dagen verbruiken Productspecificatie: op aanvraag verkrijgbaar 	Room, stabilisator: carrageen
	Conseillée essentiellement pour mousses, bavaois et garniture pâtisserie. Crème pour toute application culinaire, sauce, potage et dressage léger.	35% m.g.	<ul style="list-style-type: none"> Fouetter à 4°C Conservé au frais à max. 7°C Après ouverture, à consommer endéans les 3 jours Information technique: sur demande 	Crème, stabilisant: carraghénanes
Slagroom 40% Crème fraîche 40%	Slagroom voor alle patisserie- en keuken-toepassingen. Stevige stand en een luchtige structuur voor al uw creaties. • 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.	<ul style="list-style-type: none"> Kloppen bij 4°C Koel bewaren bij max. 7°C Na openen binnen 3 dagen verbruiken Productspecificatie: op aanvraag verkrijgbaar 	Room, stabilisator: carrageen
	Crème fraîche pour toute application pâtissière et culinaire. Ferme et légère pour toutes vos créations. • Goût authentique de crème fraîche • Excellente tenue au foisonnement • Belle couleur blanche • Qualité constante • Meilleur rendement • Texture crémeuse en froid ou chaud.	40% m.g.	<ul style="list-style-type: none"> Fouetter à 4°C Conservé au frais à max. 7°C Après ouverture, à consommer endéans les 3 jours Information technique: sur demande 	Crème, stabilisant: carraghénanes
Kookroom Culicrème	Deze keukenroom is uitermate geschikt voor het bereiden van sauzen, soepen en andere verfijnde warme en koude gerechten. • Schift niet in combinatie met zure en/of alcoholische ingrediënten • Stabiël bij invriezen en ontdoien • Dikt snel in en zorgt voor een fijne, rijke saustextuur	20% v.g.	<ul style="list-style-type: none"> Kan niet worden opgeklopt Schudden voor gebruik Koel bewaren bij max. 7°C Na openen binnen 3 dagen verbruiken Productspecificatie: op aanvraag verkrijgbaar 	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. • 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.	<ul style="list-style-type: none"> Ne peut être fouettée Agiter avant l'emploi Conservé au frais à max. 7°C Après ouverture, à consommer endéans les 3 jours Information technique: sur demande 	Crème, amidon de maïs modifié, stabilisants: carraghénanes, citrates de sodium, gomme cellulosique, émulsifiant: mono- et diglycérides 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. Des emballages private label sont possibles.