

www.lactalisfoodservice.es usa cookies para mejorar tu experiencia de navegación y mostrarte contenido personalizado a tus intereses. Si continúas navegando consideramos que aceptas su uso, de acuerdo con nuestra [Política de Cookies](#), a menos que las hayas [desactivado](#)

Aceptar

Nata UHT Cocina Espesa Président Profesional 18% MG 1L



Sabor suave. Rápida y fácil reducción gracias a su viscosidad. No se corta y tiene una excelente resistencia al baño María. Máximo rendimiento debido a su textura espesa, basta con calentar, saborizar y dar un hervor rápido y obtenemos una salsa lista para servir.

Modo de empleo

- Ideal para la preparación de salsas frías y aderezos por la textura de la nata.
- Para la elaboración de salsas en calientes, sopas, cremas,...

Conservación

- Conservar refrigerado máx. +6°C
- Caducidad: 180 días

Datos Nutricionales

KJ y kcal:	804 kJ (194 kcal)
Grasas:	18 g
De las cuales saturadas:	13 g
Hidratos de carbono:	5,6 g
De los cuales azúcares:	3,8 g
Fibra:	
Proteínas:	2,5 g
Sal:	0,10 g

Formatos



Brick 1L

Datos logísticos

Código interno LFSI:	18951
EAN Artículo:	8414700036078
Dimensiones en mm (L x an x Al):	90 x 60 x 200

Caja

n. artículos x caja:	6 uds x 1L
EAN caja:	18414700036075
Dimensiones en mm (L x an x Al):	280 x 125 x 200
Peso neto (kg):	6 Kg

Paletización

Cajas:	125 cajas (5 capas de 25 cajas)
Dimensiones en mm (L x an x Al):	1200 x 800 x 1150
Peso neto (kg):	750 kg
Peso bruto (kg):	779,25 kg