



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Préparation pour Pot de Crème au Chocolat
Descriptif produit :	+/- 48 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Ingrédients: chocolat en poudre : 47% (sucre, cacao), dextrose, amidon modifié (maïs), gélifiant (carraghénanes), sel. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
chocolat en poudre (sucre, cacao)	Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Nigeria

Pays de transformation :	France [Département(s) : 67]
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du

Pot de crème chocolat en boîte 800 g ALSA

Article : 4755

chocolat, des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée et autres articles en cho

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Porter à ébullition un litre de lait demi-écrémé avec un litre de crème liquide. Incorporer en pluie un sachet de préparation et délayer à l'aide d'un fouet. Verser dans des ramequins, verrines ou autres. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante, avant de placer en chambre froide jusqu'à complet refroidissement. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible d'agrémenter les pots de crème de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses ou d'autres décors. Les pots de crème peuvent être traités comme des crèmes brûlées en les caramélisant à la minute. Rendement : 2 sachets de 400 g. Permet de restituer au total avec 2 sachets + 2 L de crème et 2 L de lait 48 portions de 100 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,542	366	3.5	2.1	79	73	5.4	3	0.59

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.86

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	0.8	0.877	1	Boite			3506170016508
Colis	4.8	5.509	6	Boite		388x183x241	03506170016515
Couche	57.6	0	72	Boite	12		3011360110640
Palette	230.4	289.43	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170016522
Pièce	0.8	0	1	Boite			