

Fondant au chocolat en boîte 1,04 kg ALSA

Article : 5204



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 Fondant au Chocolat

Descriptif produit : +/- 18 portions de 80 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.040 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: chocolat noir à 58% de cacao 29% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme vanille), sucre, graisse de palme, farine de BLÉ, chocolat en poudre 5.8% (sucre, cacao), blanc d'OEUF, émulsifiants (E471, E472a, E472b, E470a, E472e), huile de colza, maltodextrine, protéines de LAIT, poudre à lever (diphosphate disodique et carbonate acide de sodium), antioxydant (palmitate d'ascorbyle), colorant (caroténoïdes).Traces éventuelles de GLUTEN, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme vanille)	UE / Hors UE
sucre	France
graisse de palme	Indonésie, Malaisie

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 54]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/04/2023 15:44

N° de version : 15.1

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Fondant au chocolat en boîte 1,04 kg ALSA

Article : 5204

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Régimes particuliers : Sans porc, 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 contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Délayer le contenu du sachet de préparation dans 200 ml de lait froid 1/2 écrémé UHT. Verser l'appareil dans un moule à gâteau graissé. Cuire 15 minutes environ au four préalablement préchauffé à 175°C. Le temps de cuisson dépendra du four, du contenant et de la texture à coeur recherchée. Laisser refroidir. Portionner et servir accompagné de crème anglaise. Le fondant au chocolat peut se cuire dans des ramequins individuels graissés (cuire alors 10 minutes environ à 175°C). Il est possible de personnaliser le fondant avec du café, du lait de coco, des pépites de chocolat ou encore des noisettes hachées. Rendement : 2 sachets de 520 g par étui. Permet de restituer au total 1,440 kg de masse à gâteau, soit 18 portions de 80 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							
2,322	560	36	22	51	40	3.1	7.5	0.44

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Colza, Palme

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	1.04	1.125	1	Boite			3506170016478
Colis	6.24	6.997	6	Boite		410x183x241	03506170016485
Couche	74.88	0	72	Boite	12		3011360110619
Palette	299.52	360.86	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170016492
Pièce	1.04	0	1	Boite			