

Pot de crème noix de coco en boîte 740 g ALSA

Article : 13812



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 à la Noix de Coco, aromatisée.

Descriptif produit : +/- 48 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.740 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: dextrose (maïs), sucre, noix de coco râpée 8,6%, amidon modifié (maïs), gélifiant (carraghénanes), stabilisant (gomme xanthane), arôme. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
dextrose	Union Europ.
sucre	France
Noix de coco râpée	Philippines

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, 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

Pot de crème noix de coco en boîte 740 g ALSA

Article : 13812

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

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 370 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							
1,666	399	5.6	5	88	83	1.8	0.7	0.09

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

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	0.74	0.819	1	Boite			3506170018038
Colis	4.44	5.2	6	Boite		388x183x241	03506170018045
Couche	53.28	0	72	Boite	12		8722700199502
Palette	213.12	274.6	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170018052
Pièce unitaire	0.37	0	0.5	Boite			
Pièce	0.37	0	0.5	Boite			