

Pot de crème biscuit spéculoos en boîte 720 g ALSA

Article: 13813



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🍱

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour Pot de Crème Speculoos

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

Conservation: Ambiant

Conditionnement: Colis de 6.000 Boite de 0.720 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: dextrose, speculoos 29% (farine de BLÉ, sucre, graisse végétale (palme,

colza, tournesol), farine de SOJA, caramel, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), sucre, gélifiant (carraghénanes).Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF,

FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
sucre	France		
Gélifiant (Carraghénanes)	Chili, Chine, Corée du Sud, Indonésie, Philippines		
dextrose	Union Europ.		

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) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours): 300

Allergènes majeurs : Gluten, Soja

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

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 24/04/2024 08:56 N° de version : 16.1

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



Pot de crème biscuit spéculoos en boîte 720 g ALSA

Article: 13813

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: 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 360 g. Permet de restituer

N° de version: 16.1

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								
Ene	nergie Matières		Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)
1,718	408	5.5	2.3	87	77	0.6	1.4	0.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.25

Type de matières grasses : Colza, Palme, Tournesol



Pot de crème biscuit spéculoos en boîte 720 g ALSA

Article: 13813

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
Pièce unitaire	0.72	0	1	Boite			
Boite	0.72	0.799	1	Boite			3506170018090
Colis	4.32	5.05	6	Boite		388x183x241	03506170018106
Couche	51.84	0	72	Boite	12		8722700200109
Palette	207.36	267.4	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170018113
Pièce	0.36	0	0.5	Boite			

N° de version: 16.1