Mousse mangue en boîte 760 g ALSA

Article : 13893

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 Mousse à la Mangue, aromatisée

Descriptif produit : +/- 80 portions de 100 ml. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.760 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: sucre, sirop de glucose, graisse de palme totalement hydrogénée, émulsifiants (E472a et E471), amidon modifié de pomme de terre, maltodextrine, gélatine de porc, amidon de pois, protéines de LAIT, mangue en poudre 1.6%, correcteur d'acidité (acide citrique), stabilisant (E340), curcuma, arôme.Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
curcuma	Belgique, Inde
Arôme	Suisse

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, 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 300

Allergènes majeurs : Lait

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

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

Mousse mangue en boîte 760 g ALSA

Article : 13893

Composants spécifiques : Gélatine (Porc)

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 : Verser 1 L d'eau froide dans la cuve d'un batteur et y incorporer un sachet de préparation. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir. La mousse peut également se préparer avec du lait. Rendement : Sachet de 380 g, 2 sachets par étui. Permet de restituer au total (avec 2 L d'eau) jusqu'à 8 L de mousse, soit 80 portions de 100 ml.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
2,026	479	18	16	73	56	0.5	4.5	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Matière grasse hydrogénée, Palme

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

Mousse mangue en boîte 760 g ALSA

Article : 13893

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	0.76	0.831	1	Boite			3506170018069
Colis	4.56	5.23	6	Boite		388x183x241	03506170018076
Couche	54.72	0	72	Boite	12		8722700200024
Palette	218.88	276.04	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170018083
Pièce unitaire	0.76	0	1	Boite			
Pièce	0.38	0	0.5	Boite			

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