

Mousse fraise en sachet 1 kg COMPLET

Article : 19598



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation pour entremets mousse à base de fraises déshydratées (8% env.) aromatisée
- Descriptif produit :** +/- 75 portions de 100 ml. Colis de 6 sachets
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, sirop de glucose, dextrose, fraises (env. 8 %), gélatine, poudre de LACTOSERUM doux, acidifiant : E330, concentré de betteraves rouges, poudre de betteraves rouges, arôme, sel, antiagglomérant : E341, épaississant : E401.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Union Europ., Hors UE
fraise	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Allemagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lupin, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Gélatine (Bœuf)
- 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 féculé

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 : Proportions : 200 g de préparation mousse fraise Complet + 250 g d'eau à 20-25 °C + 1 kg de crème fouettée (type chantilly). Mélanger la préparation pour mousse avec l'eau tempérée, ajouter la crème fouettée délicatement. Employer la préparation immédiatement pour garnir des bavarois ou des charlottes puis mettre au froid pendant 1 heure. Rendement : Sachet de 1 kg, 6 sachets par carton. Permet de restituer 7,250 kg de mousse bavaroise par sachet, soit 145 portions de 50 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							
1,559	372	0.4	0	81.8	63.5	1.4	8.4	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 21.00

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
Colis	6	6.402	6	Sachet		400x300x170	4025599020792
Sachet	1	1.067	1	Sachet			4025599253176
Couche	72	0	72	Sachet	12		
Palette	504	0	504	Sachet	84	1200x800x1400	
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			
Pièce	1	0	1	Sachet			