Mousse framboise en sachet 1 kg COMPLET

Article : 20034

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation entremet mousse à base de framboise deshydratées (7.4% 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, gélatine, framboise (7,4 %), poudre de LACTOSERUM doux, acidifiant : E330, poudre de betteraves rouges, concentré de betteraves rouges, arôme, sel, épaississants : E401, antiagglomérant : E341.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Union Europ.

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 polyphosphate ajouté, 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 fécule

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 framboise en sachet 1 kg COMPLET

Article : 20034

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 framboise Complet + 250 g d'eau à 20-25 °C + 1 kg de crème foisonnée (type chantilly). Mélanger la préparation pour mousse avec l'eau tempérée, ajouter la crème foisonnée 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 colis. 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							
1,551	370	0.3	0	81	71.8	2.3	8.5	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 28.33

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	4025599020716
Sachet	1	1.067	1	Sachet			4025599253138
Couche	72	0	72	Sachet	12		
Palette	504	0	504	Sachet	84	1200x800x2000	
Pièce	1	0	1	Sachet			
Pièce unitaire	1	0	1	Sachet			

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