



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 entremets cacaotés

**Descriptif produit :** Colis de 4 sacs

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg

**Liste des ingrédients :** Sucre, farine de FROMENT, matière grasse de palme,cacao maigre en poudre (env. 7,5%), sirop de glucose, OEUF entier en poudre, protéines de LAIT, émulsifiants:(E472e, E472b, E472a), poudres à lever:(E450, E500, E341), sel, arôme, amidon de FROMENT, poudre de LAIT écrémé.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	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) : 57]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 364

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lupin, Soja

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**Labels :** RSPO Segregated

**Bio AB :**

**Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétarien

# Brownie en sac 2,5 kg COMPLET

Article : 22060

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 18062030 - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao, présentés soit en blocs ou en barres d'un poids > 2 kg, soit à l'état liquide ou pâteux ou en poudres, granulés ou formes simil., en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu > 2 k

## 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 :** Mélanger 400 g de lait, 1 kg de préparation pour brownies, 170 g d'huile au batteur-mélangeur muni du K (de la feuille) à petite vitesse pendant 2 minutes maximum. Ajouter 150 g de noix ou fruits secs et mélanger juste quelques tours de batteur. Garnir un moule rectangulaire (40 x 60 cm) garni d'une feuille de papier cuisson. . Cuire 20 à 25 minutes à 200°C. Rendement : Sac de 2,5 kg. Permet de réaliser jusqu'à 4,300 kg de masse.

## 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							
1,984	474	22	11	60	35	3.2	6.9	0.66

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.31

**Type de matières grasses :** Palme

## 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	2.5	0	1	Sachet			
Colis	10	10.352	4	Sachet		345x230x244	3232940017559
Sachet	2.5	2.588	1	Sachet			3232940007550
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	540	559.008	216	Sachet	54	1200x800x1600	
Pièce	2.5	0	1	Sachet			