

Garniture pâtissière à froid en sac 2.5 kg COMPLET

Article : 22062



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 garniture à froid
- Descriptif produit :** +/- 7 L de préparation. Colis de 4 sacs
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Sachet de 2.500 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, amidon modifié, poudre de LACTOSERUM doux, matière grasse végétale (palme), sirop de glucose, protéines de LAIT, épaississant E401, sel, stabilisant E450, arôme, colorants : (E160a, E101).

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

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 :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lupin, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Labels :** RSPO Segregated
- Bio AB :**
- Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétarien

Garniture pâtissière à froid en sac 2.5 kg COMPLET

Article : 22062

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 : Verser 1 litre d'eau froide dans la cuve du batteur. Ajouter petit à petit 300 g de préparation pour crème pâtissière. Mélanger à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une crème lisse. Laisser reposer 10 minutes puis rebattre 1 minute afin d'obtenir une crème lisse et onctueuse. Réserver au frais jusqu'à utilisation. La crème pâtissière peut être relevée d'un alcool (rhum, kirsch) ou être parfumée (café, chocolat, pistache...). Pour un goût et une texture plus riches, il est possible de monter cette crème avec du lait. Rendement : 300 g au litre. Permet de restituer au total 11 L de crème.

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							
1,666	398	3.4	2.1	87.8	56.5	0.2	2.7	0.76

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

Type de matières grasses : Palme

Garniture pâtissière à froid en sac 2.5 kg COMPLET

Article : 22062

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	10	10.352	4	Sachet		384x244x230	3232940012639
Pièce unitaire	2.5	0	1	Sachet			
Sachet	2.5	2.588	1	Sachet			3232940002630
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	540	0	216	Sachet	54	1200x800x1600	
Pièce	2.5	0	1	Sachet			