

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation pour crème 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, poudre de LAIT écrémé, dextrose, matière grasse LAITIERE, épaississant E401, sel, stabilisant E450, arôme, colorants : (E160a, E101).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Hors UE, 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 :** Lait

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

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

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

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

**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

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Mélanger 350 g à 400 g de préparation avec 1 L de lait (froid ou tempéré 20°C maximum) dans la cuve d'un batteur-mélangeur, et progressivement monter jusqu'à la grande vitesse pendant 4 à 5 minutes. Laisser reposer 12 minutes dans le bol du batteur et re donner 2 minutes de battage à grande vitesse, jusqu'à l'obtention d'une crème lisse pour garnir gâteaux, choux ou babas ou pour réaliser d'autres préparations comme la crème mousseline ou la crème diplomate. Il est possible de personnaliser et relever la préparation en parfumant le liquide de foisonnement (infusion, alcool, sirop, café, chocolat, pistache...). Rendement : De 350 g à 400 g de préparation pour 1 L de lait ou d'eau.

## 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							
1,663	397	2.7	1.8	89	66	0.38	2.6	0.74

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.96

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

## 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	10.5	4	Sachet		384x230x244	3232940017184
Sachet	2.5	2.6	1	Sachet			3232940017184
Couche	90	0	36	Sachet	9		
Palette	540	0	216	Sachet	54	1200x800x1600	
Pièce	2.5	0	1	Sachet			