



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 Gratin de Fruits

Descriptif produit : +/- 48 portions de 80 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.760 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: sucre, sirop de glucose, graisse de palme totalement hydrogénée, amidon modifié de pomme de terre, émulsifiants (E472a et E471), protéines de LAIT, graisse de palme, stabilisants (phosphates de potassium, phosphates de sodium, diphosphates), LACTOSE, épaississants (alginate de calcium et gomme xanthane), arômes (dont LAIT), sel, colorant (caroténoïdes).Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
sirop de glucose	Union Europ.
graisse de palme totalement hydrogénée	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 54, 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait

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

Composants spécifiques : Sans additif

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

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 un sachet de préparation (380 g) avec 500 ml de lait froid 1/2 écrémé et 500 ml de crème liquide. Monter au batteur mélangeur muni du fouet. Disposer des fruits (prévoir 70 g de fruits par portion) dans des ramequins individuels et les recouvrir de l'appareil (environ 55 g). Faire gratiner au four à 180°C. La préparation peut être parfumée avec un alcool, un arôme ou des zestes d'agrumes. Cette préparation étant très stable, elle permet de garnir les plats à gratin en avance. Rendement : 2 sachets de 380 g par étui. Permet de restituer au total avec 1 L de lait et 1 L de crème, 48 portions. Prévoir environ 70 g de fruits par portion.

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							
2,000	470	16	14	79	60	0.5	2	0.47

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.13

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
Pièce unitaire	0.76	0	1	Boîte			
Couche	54.72	0	72	Boîte	12		3011368261306
Palette	218.88	276.76	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170016461
Boîte	0.76	0.833	1	Boîte			3011360082619
Colis	4.56	5.245	6	Boîte		388x183x241	03506170016454
Pièce	0.76	0	1	Boîte			