

Crumble en boîte 1,4 kg ALSA

Article : 22696



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 Crumble

Descriptif produit : +/- 60 portions de 80 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.400 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: farine de BLÉ, sucre brun, dextrose, cannelle (0,5%), arôme. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
farine de BLÉ	Allemagne, Pays-Bas
sucre	France
dextrose	Union Europ.

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten

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

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Crumble en boîte 1,4 kg ALSA

Article : 22696

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	225 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	150 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 : Verser un sachet de préparation dans la cuve d'un batteur et ajouter 250 g de beurre froid découpé en morceaux. Mélanger 2 minutes à vitesse lente puis 2 minutes à vitesse rapide. Répartir dans les ramequins l'appareil à crumble sur vos fruits. Cuire au four 20 minutes environ à 180°C. La pâte à crumble se marie très bien avec une compote de pomme, mais aussi avec des fruits rouges frais. Servir idéalement tiède. Rendement : 2 sachets de 700 g par étui. Permet de restituer au total avec 500 g de beurre plus de 60 portions de 80 g. 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							
1,590	395	0.6	0.1	89	46	2.5	6	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 10.00

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
Boîte	1.4	1.494	1	Boîte			3506170016416
Colis	8.4	9.327	6	Boîte		316x238x267	03506170016423
Pièce unitaire	1.4	1.555	1	Boîte			
Couche	100.8	0	72	Boîte	12		3011368257309
Palette	302.4	360.772	216	Boîte	36	1200x800x946	03506170016430
Pièce	0.7	0	0.5	Boîte			