



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Praliné aux noisettes et amandes

Descriptif produit : Noisettes 25%, amandes 25%. Colis de 6 seaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Seau de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre 49,0%, NOISETTES 25,0%, AMANDES 25,0%, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras <1%, émulsifiant : lécithine de tournesol <1%

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Noisettes	Turquie, Italie, Espagne
Amandes	Etats-Unis
Mono et diglycérides d'acides gras	Union Europ.
Lécithine de tournesol	Union Europ., Ukraine

Pays de transformation : Espagne

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Fruit à coque

Traces d'allergènes : Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20081919 - Fruits à coque et autres graines, y.c. les mélanges, préparés ou conservés, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg (sauf préparés ou conservés au vinaigre ou à l'acide acétique, confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des c

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	1.5 % (max 1.5%)		

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 : Un praliné en pâte parfaitement équilibré avec un mélange d'amande et de noisette pour moitié. La texture du praliné amandes noisettes en pâte en fait un ingrédient idéal pour préparer des petits fours, fourrages pour confiserie, des desserts et pour parfumer des crème glacées. Remuez bien le praliné avant de l'utiliser puis conservez -le de préférence dans un endroit frais afin de ralentir la décantation de l'huile de noisette. Applications : Petit fours, intérieurs pralinés, dessert, daquoise, Paris-brest, sauces aromatisées, crème glacées et mousses. Rendement : Pot de 1 kg.

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							
2,213	529	30.5	2.8	53	51	5.4	8.1	0

Vitamines : Calcium (mg) : 129.7 mg/100g, Magnésium (mg) : 110.8 mg/100g, Potassium (mg) : 355.7 mg/100g, Fer (mg) : 2.15 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

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
Couche	48	0	48	Seau	8		
Palette	432	491.66	432	Seau	72	1200x800x1420	
Colis	6	6.55	6	Seau		462x270x142	13073419312556
Seau	1	1.05	1	Seau			3073419312559
Pièce unitaire	1	0	1	Seau			
Pièce	1	0	1	Seau			