Crème pâtissière à froid premium en boîte 5 kg ANCEL

Article : 24946

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 en poudre pour crème pâtissière à froid

Descriptif produit : +/- 12,5 L de préparation

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Boite de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: sucre, épaississant (amidon modifié), LACTOSÉRUM en poudre, dextrose, CRÈME en poudre, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants (E 472b, E 472a), stabilisants (E 450, E339), correcteur d'acidité (E263), arômes (contient LAIT), colorants (E 160b, E 101i). Traces éventuelles de GLUTEN, FRUITS À COQUES, OEUF.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ., Pologne
Amidon modifié	Pays-Bas
Lactosérum en poudre	Union Europ.

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Lait

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

Composants spécifiques : Sans conservateur

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Crème pâtissière à froid premium en boîte 5 kg ANCEL

Article : 24946

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	245 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	300 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	155 système métrique		

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 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 commes 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 : 400 g au litre. Permet de restituer au total 12,5 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							
1,729	409	5.7	0.9	87	57		2.2	0.46

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Crème pâtissière à froid premium en boîte 5 kg ANCEL

Article : 24946

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	120	0	24	Boite	24		
Palette	600	644.8	120	Boite	120	1200x800x1650	03027031014032
Boite	5	5.165	1	Boite			3027030012411
Colis	5	5.165	1	Boite		245x155x30	3027030012411
Pièce	5	0	1	Boite			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur