Crème dessert pistache en boîte 5/1 MONT BLANC

Article : 29057

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- **Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :**
- **Pays de transformation :**

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Crème dessert à la pistache, saveur pistache

Descriptif produit : +/- 43 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,3 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.300 kg

Liste des ingrédients : LAIT origine France 78 % (LAIT entier concentré, poudre de LAIT écrémé), sucre, eau, pâte de PISTACHE (sirop de sucre inverti, PISTACHES vertes de Californie 0,5 %, eau, huile de tournesol, arôme), amidon transformé de maïs, amidon de maïs, fécule de manioc, épaississant : carraghénanes, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, sel, colorants : riboflavine - bleu patenté V.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lait entier concentré, poudre de lait écrémé	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 50]

N° d'agrément : FR 50-127-002 CE

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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

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 dessert pistache en boîte 5/1 MONT BLANC

Article : 29057

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, fécules ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	234 système métrique	Diamètres de l'unité de consommation	156 système métrique

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Verser la crème dessert dans une jatte ou un grand saladier pour une mise à disposition directe des convives ou répartir dans des raviers ou coupelles individuelles pour un service à l'unité. Il faut penser à personnaliser la présentation de la crème dessert à la pistache, en lui associant d'autres ingrédients ou en variant les contenants pour en faire des desserts attrayants. Biscuits individuels ou multiportions, prêts à garnir, fruits secs, moelleux ou au sirop, sauces desserts,... font partie des ingrédients à envisager. Ou tout simplement, penser à associer des crèmes desserts de parfums différents. Servir bien frais pour une dégustation encore plus agréable. Rendement : 1 boîte de 4,3 kg = 43 portions de 100 g.

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							
470	112	3.5	2	17	14	0	2.6	0.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.74

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 dessert pistache en boîte 5/1 MONT BLANC

Article : 29057

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
Boite	4.3	4.64	1	Boite			3700279301101
Colis	12.9	13.92	3	Boite		470x158x236	3700279334550
Couche	141.9	0	33	Boite	11		
Palette	709.5	791	165	Boite	55	1200x800x1330	3700279368340
Pièce	4.3	0	1	Boite			
Pièce unitaire	4.3	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