

Panna cotta en boîte 520 g ALSA

Article : 35150



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 Panna Cotta
- Descriptif produit :** +/- 48 portions de 100 g. Boîte de 2 sachets de 260 g. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.520 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: sucre, gélatine de boeuf, amidon de maïs, épaississant (gomme xanthane), arômes. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
gélatine de boeuf	Union Europ., Norvège, Pays-Bas, Suisse
arôme	Union Europ.

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
- Régimes particuliers :** Sans porc
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/04/2024 08:56

N° de version : 12.0

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

Panna cotta en boîte 520 g ALSA

Article : 35150

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	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 : Porter à ébullition 1 litre de lait demi-écrémé, ajouter 1 sachet de préparation. Mélanger et maintenir sur le feu pendant 30 secondes. Retirer du feu, ajouter 1 L de crème et mélanger. Verser dans des ramequins ou des moules individuels. Laisser prendre 1/4 d'heure à température ambiante puis mettre au froid positif. Servir après complet refroidissement. La panna cotta peut être parfumée à l'aide d'une infusion, d'un zeste d'agrumes, de chocolat, de café ou encore de pâte de pistache. Elle se sert idéalement nappée d'une purée ou d'un coulis de fruit. Rendement : 2 sachets de 260 g par étui. Permet de restituer au total avec 2 sachets, 2 L de lait + 2 L de crème, 4,8 kg de préparation soit 48 portions de 100 ml.

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							
1,594	381	0.5	0	88	77	0.7	9	0.13

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 18.00

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	0.52	0.591	1	Boîte			3506170017314
Colis	3.12	3.793	6	Boîte		388x192x241	03506170017321
Couche	37.44	0	72	Boîte	12		
Palette	149.76	207.06	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170017338
Pièce unitaire	0.52	0	1	Boîte			
Pièce	0.52	0	1	Boîte			