



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 Entremets Flan Praliné, aromatisée

**Descriptif produit :** +/- 100 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** sucre, amidon de maïs, praliné noisette 11% (NOISETTE, sucre), gélifiant (carraghénanes), cacao maigre, concentré de minéraux du LAIT, épaississant (gomme xanthane), arôme, antioxydant (E 304).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
amidon de maïs	Allemagne, Espagne
Praliné noisette (noisette, sucre)	Italie, Turquie

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Lait

**Traces d'allergènes :** Gluten, Oeuf, Soja

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** Végétarien

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

# Entremets flan praliné en boîte 1 kg ALSA

Article : 35153

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 le lait à ébullition, puis, hors du feu, verser la préparation en mélangeant jusqu'à complète dissolution. Verser en ramequins ou en jattes. Laisser refroidir à température ambiante 1/4 d'heure puis mettre au froid positif. Servir après complet refroidissement. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible de décorer les entremets de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses, de fruits ou d'autres décors. Rendement : 1 sachet de 1 kg. Permet de restituer au total avec 10 L de lait 110 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							
1,700	400	3.5	0.3	89	74	2.5	1	0.12

**Vitamines :** Calcium (mg) : 240.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.29

**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
Boite	1	1.069	1	Boite			3506170017376
Colis	6	6.661	6	Boite		388x183x241	03506170017383
Couche	72	0	72	Boite	12		
Paquet	1	0	1	Boite			
Palette	288	0	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170017390
Pièce	1	0	1	Boite			