

Entremets flan chocolat en boîte 1,1 kg ALSA

Article : 35182



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 au Chocolat

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.100 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: Chocolat en poudre 67% (sucre, cacao), sucre, amidon de maïs, gélifiant (carraghénanes), concentré de minéraux du LAIT, épaississant (gomme xanthane).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat en poudre 67% (sucre, cacao)	Cameroun, Ghana, Nigeria
sucre	France
amidon de maïs	Allemagne, Espagne

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Lait

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

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

Régimes particuliers : Végétarien

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

Entremets flan chocolat en boîte 1,1 kg ALSA

Article : 35182

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du chocolat, des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée et autres articles en cho

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 1,100 kg. Permet de restituer au total avec 10 L de lait 111 portions de 100 g ou 92 portions de 120 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							
1,600	370	4.5	3	76	64	8	4.5	0.11

Vitamines : Calcium (mg) : 230.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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
Boite	1.1	1.169	1	Boite			3506170017192
Colis	6.6	7.261	6	Boite		388x183x241	03506170017208
Couche	79.2	0	72	Boite	12		
Paquet	1.1	0	1	Boite			
Palette	316.8	373.53	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170017215
Pièce	1.1	0	1	Boite			