

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour Pot de Crème saveur Caramel Beurre Salé

Descriptif produit : +/- 48 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.720 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : dextrose, sucre, BEURRE 4.2%, amidon modifié de maïs, sel, LAIT écrémé en poudre, gélifiant (carraghénanes), colorants (caramel E150c, norbixine de rocou E160b), arômes (dont arôme caramel). Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
dextrose	Union Europ.
sucre	France
beurre	Union Europ.
amidon modifié de maïs	Etats-Unis, France, Hongrie
sel	Allemagne, Chine
LAIT écrémé en poudre	Union Europ.
carraghénanes	Hors UE
caramel E150c	France
norbixine de rocou	Hors UE
arômes	Union Europ., Irlande

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 54, 67]

Pot de crème caramel au beurre salé en boîte 720 g ALSA

Article : 35706

Durée de vie totale du produit (jours) : 300

Allergènes majeurs : Lait

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

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, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Porter à ébullition un litre de lait demi-écrémé avec un litre de crème liquide. Incorporer en pluie un sachet de préparation et délayer à l'aide d'un fouet. Verser dans des ramequins, verrines ou autres. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante, avant de placer en chambre froide jusqu'à complet refroidissement. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible d'agrémenter les pots de crème de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses ou d'autres décors. Les pots de crème peuvent être traités comme des crèmes brûlées en les caramélisant à la minute. Rendement : 2 sachets de 360 g. Permet de restituer au total avec 2 sachets + 2 L de crème et 2 L de lait 48 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							
1,652	390	4.1	2.7	88	83	0.6	0.5	1.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.12

Type de matières grasses : Beurre

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	51.84	0	72	Boîte	12		8722700123163
Palette	207.36	269.8	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170017963
Boîte	0.72	0.81	1	Boîte			3506170017949
Colis	4.32	5.1	6	Boîte		388x183x241	3506170017956
Pièce unitaire	0.72	0	1	Boîte			
Pièce	0.72	0	1	Boîte			