

# Pot de crème framboise-litchi en boîte 720 g ALSA

Article : 39810



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 Pot de Crème saveur Framboise Litchi

**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 : Ingrédients: dextrose (maïs), sucre, amidon modifié de maïs, gélifiant (carraghénanes), colorant (rouge de betterave), arômes litchi et framboise. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
dextrose	Union Europ.
sucre	France
amidon modifié de maïs	France, Etats-Unis, Hongrie

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 300

**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

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

# Pot de crème framboise-litchi en boîte 720 g ALSA

Article : 39810

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 fécule

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 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							
1,600	380	0.1	0.1	93	89	0.5	0.5	0.05

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

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	0.72	0.799	1	Boite			3506170017970
Colis	4.32	5	6	Boite		388x183x241	03506170017987
Couche	51.84	0	72	Boite	12		8722700123255
Palette	207.36	265	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170017994
Pièce	0.72	0	1	Boite			
Pièce	0.72	0	1	Boite			