



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 pâte à Clafoutis

Descriptif produit : +/- 30 portions de 80 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.890 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: sucre, farine de BLÉ, blanc d'OEUF, amidon modifié de pomme de terre, épaississant: gomme xanthane, sel, colorants: riboflavine, rocou. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE.

Œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
farine de blé	Allemagne, Pays-Bas
blanc d'ŒUF	Union Europ.

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Soja

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

Régimes particuliers : Végétarien

Clafoutis en boîte 890 g ALSA

Article : 43544

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

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 : Délayer le contenu du sachet de préparation pour clafoutis dans 2,5 L de lait. Verser l'appareil dans un moule beurré. Répartir les fruits (1,5 kg de fruits frais ou 750 g de fruits en conserve bien égouttés). Faire cuire 45 minutes environ au four à 180°C. Le clafoutis peut être garni de cerises mais aussi de tout autre fruit. Pour un résultat croustillant, il est possible de chemiser les moules au beurre et au sucre. L'appareil à clafoutis permet aussi de réaliser un far aux pruneaux. Rendement : 1 sachet de 890 g par étui. Permet de réaliser avec 2,5 L de lait et 1 kg de fruits 30 portions de 80 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	390	0.5	0.1	88	58	2	8	0.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 16.00

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	0.89	0.958	1	Boite			3506170016591
Colis	5.34	6	6	Boite		388x183x241	03506170016607
Couche	64.08	0	72	Boite	12		
Palette	256.32	313	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170016614
Pièce unitaire	0.89	0	1	Boite			
Pièce	0.89	0	1	Boite			