



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 entremets et cakes

**Descriptif produit :** Pour la réalisation de cakes au yaourt. +/- 320 portions de 80 g

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg

**Liste des ingrédients :** sucre, farine de BLE, poudre d'OEUUF entier, amidon de BLE, yaourt au LAIT écrémé en poudre (env. 1,6%), poudre(s) à lever: E 500, E 341, E 450; amidon modifié, émulsifiant(s): E 472 e, E 472 a, E 472 b; sel, poudre de LAIT écrémé, arôme

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SUCRE	France, Allemagne, Belgique, Pologne

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 57]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 364

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Lupin, Soja

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur

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

**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

## 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 :** Mélanger dans un batteur muni du K 1 kg de préparation Yogosoft, 400 g d'huile, de margarine ou beurre concentré fondu et 450 g d'eau. Activer le batteur une minute en première vitesse et 3 minutes à grande vitesse. Verser cette préparation dans un moule et inciser le cake avec une corne huilée. Passer au four à 170-180°C durant 40 à 55 minutes suivant le poids du cake. La préparation peut être aromatisée ou agrémentée à souhait avec des alcools, des fruits secs ou des arômes. Rendement : Sac de 10 kg. Permet de réaliser au total 18,5 kg de masse avec 4 kg de matière grasse et 4,5 kg d'eau. Environ 230 portions de 80 g à cru (hors fruits et garnitures).

## 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							
1,610	385	5.4	2.2	72.7	37.5	10	9.7	2.04

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.80

**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
Colis	10	10.113	1	Sachet		450x150x400	3232940102699
Sachet	10	10.113	1	Sachet			3232940102699
Couche	90	0	9	Sachet	9		
Palette	990	1001.187	99	Sachet	99	1200x800x1900	
Pièce	10	0	1	Sachet			