

Crème dessert saveur café au lait en boîte 5/1 YABON

Article : 43580



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Crème dessert saveur café

Descriptif produit : +/- 43 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,3 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.300 kg

Liste des ingrédients : LAIT entier 82%, sucre, amidon transformé, caramel (sucre, eau), arôme, sucre caramélisé, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lait	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 27]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur

Labels : NA

Bio AB :

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Crème dessert saveur café au lait en boîte 5/1 YABON

Article : 43580

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Verser la crème dessert dans une jatte ou un grand saladier pour une mise à disposition directe des convives ou répartir dans des raviols ou coupelles individuelles pour un service à l'unité. Il faut penser à personnaliser la présentation de la crème dessert en lui associant d'autres ingrédients ou en variant les contenants pour en faire des desserts attrayants. Biscuits individuels ou multiporions, prêts à garnir, fruits secs, moelleux ou au sirop, sauces desserts,... font partie des ingrédients à envisager. Ou tout simplement, penser à associer des crèmes desserts de parfums différents. Servir bien frais pour une dégustation encore plus agréable. Rendement : 1 boîte de 4,3 kg = 43 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							
423	100	3	1.8	16	12		2.6	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.87

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 mini

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	4.3	4.757	1	Boite			3034470002728
Colis	12.9	14.271	3	Boite		156x156x181	3034470272022
Couche	141.9	0	33	Boite	11		
Palette	709.5	803.14	165	Boite	55	1200x800x1230	3700278401536
Pièce unitaire	4.3	0	1	Boite			
Pièce	4.3	0	1	Boite			