

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Crème dessert au caramel

Descriptif produit : +/- 32 portions de 100 g. Boîte 3/1 de 3,2 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 3.200 kg

Liste des ingrédients : LAIT entier concentré et poudre de LAIT écrémé (79%), caramel (eau, sucre)(10%), sirop de glucose, amidon de maïs, amidon transformé de maïs, sucre, épaississants : alginate de sodium, gomme de guar, arômes. Peut contenir des traces de GLUTEN et fruits à coques (NOISETTES, AMANDES).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
lait	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 50]

N° d'agrément : FR-50-127-002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 450

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée;

Crème dessert caramel en boîte 3/1 MONT BLANC

Article : 43582

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	153 système métrique		

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 du riz au lait 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 3,2 kg = 32 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							
549	130	3.5	2.1	22	15	0.5	2.9	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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	3.2	3.5	1	Boite			3083800031532
Colis	9.6	10.57	3	Boite		470x158x182	3033710156900
Couche	105.6	0	33	Boite	11		
Palette	633.6	723	198	Boite	66	1200x800x1242	03700279368081