



EpiSaveurs
groupe pomona

Crème dessert créole en boîte 5/1 YABON

Article : 43591

Les spécificités produit

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Dessert prêt à consommer

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.300 kg

Liste des ingrédients : LAIT entier 82%, sucre, amidon transformé, extrait aromatique rhum orange (rhum, infusion d'écorces d'oranges douces, alcool), épaississant : gomme xanthane, rhum, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur

Labels : NA

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;

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 raviers 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 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							
426	101	2.9	1.8	16	12		2.6	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.90

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 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
Pièce unitaire	4.3	0	1	Boîte			
Boîte	4.3	4.76	1	Boîte			3034470002742
Colis	12.9	14	3	Boîte		468x156x247	3034470274026
Couche	141.9	0	33	Boîte	11		
Palette	709.5	812	165	Boîte	55	1200x800x1379	3700278401567