

## 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 GRAND MARNIER
- 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 (83%), sucre, maltodextrine, amidon transformé de maïs, sirop de glucose, amidon de maïs, extrait de Grand Marnier (1%), épaississants : alginate de sodium, carraghénanes, sel. Peut contenir des traces de fruits à coques (NOISETTES, AMANDES).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
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
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** 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;

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	153 mm	Hauteur de l'unité de consommation	198 mm
Largeur de l'unité de consommation	153 mm		

## 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							
513	123	3.5	2.1	20	13		2.9	0.18

**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
Couche	105.6	0	33	Boîte	11		
Palette	633.6	723	198	Boîte	66	1200x800x1242	03700279368104
Boîte	3.2	3.52	1	Boîte			3083800031549
Colis	9.6	10.57	3	Boîte		470x158x182	3033710156948