



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 au praliné, saveur praliné

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 origine France 82 % (LAIT entier concentré, poudre de LAIT écrémé), sucre, sirop de glucose, praliné 2,0 % (sucre, NOISETTES, AMANDES), amidon transformé de maïs, maltodextrine, amidon de maïs, épaississants : alginat de sodium - carraghénanes, arôme, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
lait entier concentré, poudre de lait écrémé	France

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

N° d'agrément : FR 50-127-002 CE

Allergènes majeurs : Fruit à coque

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans gluten, 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 : 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	180 système métrique	Diamètres de l'unité de consommation	156 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 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 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							
530	126	3.9	2.2	20	14	0	2.9	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.74

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	3.523	1	Boite			3083800031242
Colis	9.6	10.57	3	Boite		470x158x182	3033710156870
Couche	105.6	0	33	Boite	11		
Palette	633.6	723	198	Boite	66	1200x800x1242	3700279368043
Pièce	3.2	0	1	Boite			
Pièce unitaire	3.2	0	1	Boite			