



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation pour Mousse parfum Caramel

**Descriptif produit :** +/- 80 portions de 100 ml. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: dextrose, sucre, graisse de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, caramel, émulsifiants (E472a, E471), maltodextrine, amidon de maïs, protéines de LAIT, épaississant (alginate de sodium), stabilisants (E516, E450, E500, E464), cacao maigre, arômes, colorant (carmins). Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Arôme	Union Europ.
Carmins	Pérou
Caramel	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 54]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Oeuf, Soja

# Mousse caramel en boîte 1 kg ALSA

Article : 43666

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** 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 :** 19019091 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de féculé ou contenant en poids moins de 1,5% de mat

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Mise en œuvre :** Verser 1 L de lait froid dans la cuve d'un batteur et y incorporer un sachet de préparation. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes avant de servir. Rendement : Sachet de 500 g, 2 sachets par étui. Permet de restituer au total (avec 2 L de lait) jusqu'à 8 L de mousse, soit 80 portions de 100 ml.

## 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							
1,782	421	9.4	9.2	82	72	1.3	1.7	0.74

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.18

**Type de matières grasses :** Coco / Coprah, Matière grasse hydrogénée

## 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
Boîte	1	1.074	1	Boîte			3506170016027
Colis	6	6.67	6	Boîte		388x183x241	03506170016034
Couche	48	0	48	Boîte	8		
Palette	288	345.16	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170016041
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			