Mousse chocolat noir en boîte 1,3 kg ALSA

Article : 43683

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 au Chocolat Noire

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.300 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: chocolat en poudre: 32% (sucre, cacao), chocolat: 25% (pâte de cacao, LAIT écrémé, sucre, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme vanille), cacao: 17%, graisse de coco totalement hydrogénée, LACTOSE, émulsifiants (E472a, E471), cacao maigre: 3,8%, colorant (caramel E150c), protéines de LAIT, gélatine de porc, amidon modifié de pomme de terre, épaississants (E401, E464), arôme.Traces éventuelles de: GLUTEN,OEUF, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Colorant caramel E150c	France
Gélatine de porc	Belgique
Protéine de lait	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, Soja

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Mousse chocolat noir en boîte 1,3 kg ALSA

Article : 43683

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	100 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	225 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	150 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 650 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							
1,900	450	22	17	46	39	11	13	0.24

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.59

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Mousse chocolat noir en boîte 1,3 kg ALSA

Article : 43683

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	93.6	105.6	72	Boite	12		8722700039587
Palette	280.8	341.8	216	Boite	36	1200x800x1096	03506170016133
Boite	1.3	1.4	1	Boite			3506170016119
Colis	7.8	8.8	6	Boite		318x241x317	3506170016126
Pièce	1.3	0	1	Boite			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur