

Crème pâtissière à chaud en sachet 1 kg MOENCH

Article : 43834



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 crème pâtissière à chaud

Descriptif produit : +/- 13 L de préparation. Colis de 10 sachets

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 10.000 Sachet de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: amidon de maïs, arômes (dont arôme vanille), colorants : rocou et riboflavine. Traces éventuelles de : GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon de maïs	Union Europ.
arômes	Union Europ.
rocou	Côte d'Ivoire, Ghana, Kenya, Pérou

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 900

Allergènes majeurs : Aucun signalé

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Crème pâtissière à chaud en sachet 1 kg MOENCH

Article : 43834

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	200 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	200 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	370 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 : Mélanger 75 g de préparation avec 150 g de sucre et 200 ml de lait froid. Porter à ébullition 800 ml de lait et le verser sur la préparation. Reporter à ébullition et laisser cuire 2 minutes en remuant. Pour un résultat plus qualitatif, il est possible d'ajouter des jaunes d'œufs à la préparation. Laisser refroidir avant utilisation, en commençant par un nouveau coup de fouet. Il est possible de personnaliser et relever la préparation en parfumant le liquide de foisonnement (infusion, alcool, sirop, café, chocolat, pistache...). Rendement : 1 sac de 1 kg. 75 g pour 1 L de lait et 150 g de sucre. Permet de réaliser au total avec 13,3 L de lait et 2 kg de sucre, plus de 16 kg de crème pâtissière.

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							
1,500	350	0.5	0	87	0	1	0.5	0.04

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

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
Colis	10	10.1	10	Sachet		466x236x206	03506170016249
Sachet	1	1.01	1	Sachet			3506170016232
Couche	70	0	70	Sachet	7		
Palette	350	378.5	350	Sachet	35	1200x800x1180	03506170016256
Pièce	1	0	1	Sachet			