

Crème Volumex en seau 4 kg COMPLET

Article : 43849



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 garniture à froid
- Descriptif produit :** Pour la réalisation d'une garniture fouettée aérée. +/- 8 L de préparation
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Seau de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients: sucre, matière grasse de palme, sirop de glucose, émulsifiant(s): E 472 b, E 472 a, E 322; poudre de LAIT écrémé, protéines de LAIT, amidon modifié, poudre de lactosérum doux (LAIT), arôme

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	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) : 57]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 364
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lupin, Oeuf, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Halal, Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Crème Volumex en seau 4 kg COMPLET

Article : 43849

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	210 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	280 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	190 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 450 g de préparation avec 1 L de lait (froid ou tempéré 20°C maximum) ou 500 g de préparation avec 1 litre d'eau dans la cuve d'un batteur-mélangeur, et monter à grande vitesse pendant 4 à 5 minutes. La crème volumex s'utilise comme une crème chantilly pour décorer et garnir gâteaux, choux ou babas ou pour réaliser d'autres préparations comme une mousse bavaroise ou une crème diplomate. Il est possible de personnaliser la préparation en parfumant le liquide de foisonnement (infusion, alcool, sirop...). Rendement : De 450 g à 500 g de préparation pour 1 L de lait ou d'eau.

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							
2,423	579	38	31	55	40	0	5.6	0.33

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.15

Type de matières grasses : Palme

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
Sachet	4	0	1	Seau			
Couche	64	0	16	Seau	16		
Palette	448	492.8	112	Seau	112	1200x800x1600	
Colis	4	4.4	1	Seau		286x210x198	5907176707366
Seau	4	4.4	1	Seau			5907176707366
Pièce unitaire	4	0	1	Seau			
Pièce	4	0	1	Seau			