



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Sauce Dessert Café pour accompagnement de desserts.

Descriptif produit : Colis de 6 bouteilles

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Sirop de sucre caramélisé (sucre, sirop de glucose-fructose, eau), LAIT concentré sucré (LAIT entier, sucre), sirop de glucose, eau, café soluble (1,9%), stabilisant (invertase), conservateur (sorbate de potassium), sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sirop de sucre caramélisé	Hors UE, Union Europ.
café soluble	Hors UE

Pays de transformation : Serbie

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21039090 - Préparations pour sauces et sauces préparées; condiments et assaisonnements, composés (à l'excl. de la sauce de soja, du tomato ketchup et autres sauces tomates, du chutney de mangue liquide

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	78 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	250 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	78 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans le mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer vivement le flacon. Lors de la première utilisation, retirer la bague de sécurité. Ouvrir le clapet et retourner le flacon au-dessus du plat à agrémenter. Presser sur les flans du flacon de manière mesurée pour délivrer la quantité de sauce suffisante pour la recette. Utilisable pour le nappage (glaces, sorbets, café liégeois, gâteaux de riz...), l'aromatization (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoise, fruits cuits...), ainsi que le décor d'assiette. Après ouverture, réserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, notamment pour le maintien de la fluidité de la sauce. Dosage : 10 à 15 grammes selon usage. Rendement : Flacon de 1 kg. Soit +/- 100 doses de 10 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
1,662	392	1.9	1.3	91	84	0.9	2	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.05

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	6	6.46	6	Bouteille		250x167x260	3033710118618
Couche	126	0	126	Bouteille	21		
Palette	504	0	504	Bouteille	84	1200x800x1190	3033711067571
Bouteille	1	1.05	1	Bouteille		78x78x250	3033710037445