



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Dessert prêt à consommer

Descriptif produit : +/- 42 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,2 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambient

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.200 kg

Liste des ingrédients : LAIT écrémé 65.5% (origine France), riz cuit 19.5%, sucre, CREME , amidon transformé, arôme, épaississant : gomme de xanthane.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lait	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 27]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans conservateur

Labels : NA

Bio AB :

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Verser le riz au lait vanille dans une jatte ou un grand saladier pour une mise à disposition directe des convives ou répartir dans des raviols ou coupelles individuelles pour un service à l'unité. Il faut penser à personnaliser la présentation du riz au lait en lui associant d'autres ingrédients ou en variant les contenants pour en faire des desserts attrayants. Biscuits individuels ou multiporions, prêts à garnir, fruits secs, moelleux ou au sirop, sauces desserts,... font partie des ingrédients à envisager. Ou tout simplement, penser à associer les desserts entre eux, notamment des parfums différents ou textures différentes. Servir bien frais pour une dégustation encore plus agréable. Rendement : 1 boîte de 4,2 kg = 42 portions de 100 g.

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							
431	102	1.5	1	19	11		3.2	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.13

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
Couche	138.6	0	33	Boîte	11		
Palette	693	786.64	165	Boîte	55	1200x800x1385	3700278401574
Boîte	4.2	4.575	1	Boîte			3034470002766
Colis	12.6	13.843	3	Boîte		467x160x242	3034470276044
Pièce	4.2	0	1	Boîte			



Riz au lait à la vanille en boîte 5/1 YABON

Article : 44299