

Stabilisateur Kremfix en boîte 750 g ANCEL

Article : 44657



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 :** Kremfix - Stabilisant pour crème fouettée
- Descriptif produit :** Préparation pour fixer les crèmes fouettées. Permet de stabiliser 15 L de crème. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.750 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: sucre, amidon modifié, gélifiant (carraghénanes). Traces éventuelles de GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, OEUF

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	France, Allemagne, Italie
Amidon modifié	Allemagne
Gélifiant (carraghénanes)	France, Union Europ., Philippines

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 912
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Stabilisateur Kremfix en boîte 750 g ANCEL

Article : 44657

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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	105 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	195 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	105 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 : Ouvrir la boîte avec précaution, puis l'opercule de sécurité afin de pouvoir la refermer correctement. Peser la préparation Kremfix nécessaire pour le volume de préparation à réaliser. L'ajouter au sucre. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle est doublée de volume. Incorporer le mélange Kremfix-sucre et battre jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Dresser et réserver au frais jusqu'à la consommation. Dosage standart : 50 g pour 1 litre de crème fraîche liquide UHT et sucre à volonté. Rendement : 50 g par litre de crème. Soit 15 litres de crème à fouetter (pour près de 40 litre de crème foisonnée).

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							
1,657	390	0	0	97	80	1.2	0	0.39

Allégations nutritionnelles : Aucune

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	54	0	72	Boîte	12		
Palette	432	523.82	576	Boîte	96	1200x800x1694	3027031014759
Pièce unitaire	0.75	0	1	Boîte			
Boîte	0.75	0.826	1	Boîte		105x105x195	3506170088475
Colis	4.5	5.196	6	Boîte		320x225x195	3506170003966
Pièce	0.75	0	1	Boîte			