

Crème dessert vanille en boîte 5/1 MONT BLANC

Article : 45956



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Crème dessert saveur vanille
- Descriptif produit :** +/- 43 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,3 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.300 kg
- Liste des ingrédients :** LAIT origine France 83 % (LAIT entier concentré, poudre de LAIT écrémé), sucre, maltodextrine, amidon transformé de maïs, sirop de glucose, amidon de maïs, arôme naturel, épaississants : alginate de sodium - carraghénanes, sel, colorant : riboflavine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
lait entier concentré, poudre de lait écrémé	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 50]
- N° d'agrément :** FR 50-127-002 CE
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, 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 dessert vanille en boîte 5/1 MONT BLANC

Article : 45956

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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	234 système métrique	Diamètres de l'unité de consommation	156 système métrique

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 la crème dessert 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 des crèmes desserts de parfums différents. Servir bien frais pour une dégustation encore plus agréable. Rendement : 1 boîte de 4,3 kg = 43 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							
514	122	3.5	2.3	20	12	0	2.9	0.16

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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
Boite	4.3	4.635	1	Boite			3033710033508
Colis	12.9	13.94	3	Boite		470x158x236	3033710157211
Couche	141.9	0	33	Boite	11		
Palette	709.5	791	165	Boite	55	1200x800x1330	3700279368159
Pièce	4.3	0	1	Boite			
Pièce unitaire	4.3	0	1	Boite			