Noirdélice en sac 10 kg COMPLET

Article : 49656

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 masse battue contenant du cacao maigre en poudre (7.9% env.)

Descriptif produit : Pour la réalisation de gâteaux au chocolat. +/- 230 portions de 80 g

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, cacao maigre en poudre (env. 7,9%), OEUF entier en poudre, amidon modifié, farine prégélatinisée de mais, poudre(s) à lever: E 450, E 500, E 341; poudre de lactosérum doux (LAIT), émulsifiant(s): E 472 e, E 472 b, E 472 a; sel, arôme

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 57]

Durée de vie totale du produit (jours) : 364

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Lupin, Soja

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%

Code nomenclature douanière : 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, fécules ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait,

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Noirdélice en sac 10 kg COMPLET

Article : 49656

de crème de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	400 mm	Hauteur de l'unité de consommation	450 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

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 dans la cuve du batteur-mélangeur muni d'une' feuille, 450 g d'huile, 200 g d'oeufs,1 kg de préparation et 200 g d'eau pendant 1 minute à petite vitesse et de 4 à 5 minutes à moyenne vitesse. Cuire environ 40 minutes à 180°C. Après refroidissement, décorer selon votre convenance. La préparation peut être aromatisée ou agrémentée à souhait avec des alcools, des fruits secs . Pour un cake orange/chocolat, remplacer l'eau par du jus d'orange, parfumer de Grand Marnier et agrémenter de dés de zestes d'oranges confites. Rendement : Sac de 10 kg. Permet de réaliser au total 18,5 kg de masse avec 4,5 kg de matière grasse, 2 kg d'oeufs et 2 kg d'eau. Environ 231 portions de 80 g à cru.

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							
1,606	384	3.6	1.8	78	49	3.1	6.5	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.81

Type de matières grasses : Aucune

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Noirdélice en sac 10 kg COMPLET

Article : 49656

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	10	10.15	1	Sachet		440x400x130	3232940003132
Sachet	10	10.15	1	Sachet			3232940003132
Couche	70	0	7	Sachet	7		
Palette	770	0	77	Sachet	77	1200x800x1305	
Pièce	10	0	1	Sachet			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur