

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation pour Crème Brûlée à la Vanille Bourbon

**Descriptif produit :** +/- 40 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.540 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: sucre, amidon (maïs, pois), OEUF, gélifiant (carraghénanes), extrait naturel de vanille, curcuma, gousse de vanille en poudre, graines de vanille épuisées, extrait naturel de paprika. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE.

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	France
Extrait naturel de vanille bourbon	Union Europ.
Curcuma	Belgique, Inde
Extrait de paprika	Union Europ.
amidon (maïs, pois)	Espagne, Allemagne
oeuf	Union Europ.
Carraghénanes	Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 54]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Soja

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

# Crème brûlée à la vanille bourbon en boîte 540 g ALSA

Article : 52109

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19019099 - Préparations alimentaires de farines, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée;

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Prévoir 1 L de lait et 1 L de crème pour un sachet de préparation. Délayer la préparation dans une partie du litre de lait froid. Porter à ébullition le reste du lait avec le litre de crème liquide UHT. Mélanger le tout et laisser cuire 2 minutes à feu doux, sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet. Verser dans des ramequins, des verrines ou autres, laisser reposer 15 minutes à température ambiante, puis placer en chambre froide jusqu'à complet refroidissement. Saupoudrer de cassonade et brûler à la minute avant de servir. L'appareil peut être personnalisé et aromatisé à souhait avec des épices, du chocolat, du café ou encore un alcool. Rendement : 2 sachets par étui. Permet de restituer au total 4 L de préparation (2 L de lait + 2 L de crème), soit 40 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							
1,700	390	1	0.4	94	79	0.7	1.5	0.08

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.50

**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	38.88	0	72	Boîte	12		8722700445647
Palette	155.52	212.2	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170018205
Boîte	0.54	0.61	1	Boîte			3506170018182
Colis	3.24	3.9	6	Boîte		388x183x241	03506170018199
Pièce unitaire	0.54	0	1	Boîte			