

Crème brûlée à la vanille bourbon en boîte 540 g ALSA

Article : 52109



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 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 : 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

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 360

Allergènes majeurs : Oeuf

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

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/04/2024 08:56

N° de version : 13.0

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

Crème brûlée à la vanille bourbon en boîte 540 g ALSA

Article : 52109

Régimes particuliers : 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 : 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; préparations alimentaires à base de lait, de crème de lait, de ba

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

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							
810	190	14	8	14	13	0.5	3	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Maïs

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	0.609	1	Boîte			3506170018182
Colis	3.24	3.9	6	Boîte		388x183x241	03506170018199
Pièce unitaire	0.54	0	1	Boîte			
Pièce	0.54	0	1	Boîte			