

Pot de crème chocolat-noisette en boîte 800 g ALSA

Article : 52114



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 Pot de Crème Chocolat Noisette, aromatisée

Descriptif produit : +/- 48 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: chocolat en poudre 62,5% (sucre, cacao), dextrose (maïs), praliné noisette 3% (NOISETTE, sucre), amidon modifié (maïs), sucre, gélifiant (carraghénanes), stabilisant (gommes xanthane), antioxydant (E304), arôme. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, autres FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Amidon modifié de maïs	France, Etats-Unis, Hongrie

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 300

Allergènes majeurs : Fruit à coque

Traces d'allergènes : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, 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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/04/2024 08:54

N° de version : 11.0

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

Pot de crème chocolat-noisette en boîte 800 g ALSA

Article : 52114

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 : Porter à ébullition un litre de lait demi-écrémé avec un litre de crème liquide. Incorporer en pluie un sachet de préparation et délayer à l'aide d'un fouet. Verser dans des ramequins, verrines ou autres. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante, avant de placer en chambre froide jusqu'à complet refroidissement. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible d'agrémenter les pots de crème de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses ou d'autres décors. Les pots de crème peuvent être traités comme des crèmes brûlées en les caramélisant à la minute. Rendement : 2 sachets de 400 g. Permet de restituer au total avec 2 sachets + 2 L de crème et 2 L de lait 48 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							
1,600	380	6	3	76	72	7	4	0.08

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.67

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	57.6	0	72	Boîte	12		8722700445463
Palette	230.4	289	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170018175
Boîte	0.8	0.879	1	Boîte			3506170018151
Colis	4.8	5.5	6	Boîte		388x183x241	03506170018168
Pièce	0.8	0	1	Boîte			