

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation en poudre pour Entremets parfum Vanille.

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

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.050 kg

Liste des ingrédients : sucre, petit-LAIT en poudre, amidon, épaississants (algues Euchema transformées, carraghénanes, gomme xanthane), arôme, concentré de minéraux du LAIT, colorants (caroténoïdes, riboflavines). Peut contenir des traces de FRUITS A COQUE, OEUF, SOJA et GLUTEN.

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

Pays de transformation : Serbie

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Lait

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grassesprovenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	80 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	200 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	185 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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

Mise en œuvre : Porter 10 L de lait à ébullition. Hors du feu verser la préparation pour entremet 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. Pour réaliser des petits pots de crème, remplacer le lait par un mélange de 3 L de crème et de 7 L de lait. 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 : 1 sachet de 1,05 kg. Permet de restituer au total avec 10 L de lait ou de mélange lait/crème 100 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							
1,625	383	0.5	0.1	93	82	1.6	1.7	0.25

Vitamines : Calcium (mg) : 120.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.40

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	56.7	0	54	Boîte	9		
Palette	226.8	283	216	Boîte	36	1200x800x1014	7613033017971
Pièce unitaire	1.05	0	1	Boîte			
Boîte	1.05	1.14	1	Boîte		80x185x200	9002100033675
Colis	6.3	7.15	6	Boîte		388x253x216	9002100033682