

# Préparation pour mousse au chocolat en boîte 1,25 kg CRUNCH

Article : 65763



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation en poudre pour Mousse au Chocolat avec des céréales croustillantes enrobées de chocolat au lait.
- Descriptif produit :** +/- 70 portions de 100 ml. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.250 kg
- Liste des ingrédients :** Ingrédients de la préparation en poudre pour mousse au chocolat: chocolat en poudre 74% (sucre, poudre de cacao), matières grasses végétales (huiles de palmiste et de palme), sirop de glucose, gélifiants (E460, E516, E401, E404, E440), émulsifiants (E477, E471, E472a), amidon modifié, concentré de minéraux du LAIT, caramel (sucre, sirop de sucre inverti), cacao maigre en poudre, stabilisant (E450), protéines de LAIT, arômes. Peut contenir : FRUITS A COQUE, ŒUF, SOJA et GLUTEN. Ingrédients des céréales croustillantes enrobées de chocolat au lait: chocolat au LAIT 80% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant: Lécithines de SOJA; arôme naturel de vanille), céréales croustillantes 20% (farine de riz, GLUTEN de BLE, malt de BLE, sel, sucre, dextrose). Peut contenir : ŒUF et FRUITS A COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Chocolat en poudre	Hors UE
Chocolat au lait	Hors UE

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 :** Serbie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Soja
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Oeuf

# Préparation pour mousse au chocolat en boîte 1,25 kg CRUNCH

Article : 65763

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

**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 :** 18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du chocolat, des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée et autres articles en cho

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

**Mise en œuvre :** Verser 2 L de lait froid dans la cuve d'un batteur et y incorporer l'étui de 1 kg de préparation. Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse puis battre 5 minutes à vitesse maximale. Dresser à la poche dans les coupes et réserver au frais au moins 90 minutes. Décorer avec le sachet de céréales Crunch avant de servir. Les pépites peuvent être incorporées dans la mousse en toute fin de foisonnement. Il faut alors la dresser avec une large douille unie. Rendement : Etui de 1 kg + 250 g de céréales Crunch. Permet de restituer au total (avec 2 L de lait) jusqu'à 70 portions de 100 ml.

## 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							
1,721	410	13	9.9	61	53	9.3	6.1	1.1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 632.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.47

**Type de matières grasses :** Palme, Palmiste

## 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	67.5	0	54	Boîte	9		
Palette	270	326	216	Boîte	36	1200x800x1014	7613033017964
Boîte	1.25	1.34	1	Boîte		80x185x200	9002100033835
Colis	7.5	8.35	6	Boîte		388x253x216	9002100033842
Pièce	1.25	0	1	Boîte			