

## 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 :** Extrait de café liquide avec sucres

**Descriptif produit :** Colis de 12 bouteilles

**Liste des ingrédients :** extrait de café liquide, sucres (glucose, sucre, sirop de sucre).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Extrait de café liquide	Pologne
Sucres	Union Europ.

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 548

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

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

**Régimes particuliers :** Végétalien, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21069092 - Préparations alimentaires, n.d.a., ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids < 1,5% de mati

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	84 mm	Hauteur de l'unité de consommation	261 mm
Largeur de l'unité de consommation	84 mm		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Ouvrir la bouteille avec précaution pour éviter les risque de projection. Verser l'extrait de café dans la préparation à parfumer et à colorer. Prévoir de 20 à 25 g d'extrait de café pour 1 kg de liquide ou de masse à parfumer. L'extrait de café sert à agrémenter de la crème pâtissière, de la crème anglaise, du fondant pâtisseries, des sirops de punchage, des masse de biscuits à pâte jaune ou chocolat. Base de parfum pour le tiramisu L'extrait de café sert également à relever le goût du chocolat. Les saveurs de graine torréfiée du café s'associent bien avec les fruits secs grillés et pourquoi pas dans une vinaigrette. Rendement : Bouteille de 1 L = de 40 à 50 kg de préparation..

## 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							
364	86	0.2	0.01	17	12		4	0.09

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 20.00

**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
Colis	14.28	15.3	12	Bouteille		345x262x275	3506170004383
Couche	142.8	0	120	Bouteille	10		
Palette	714	0	600	Bouteille	50	1200x800x1525	3506170004406
Bouteille	1.19	1.24	1	Bouteille			3506170004369

**Volume (litre) :** 1