

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 : Préparation pour crème pâtissière standard à froid 5Kg x 4

Descriptif produit : Colis de 4 sacs

Liste des ingrédients : sucre, épaississants: E1414 - E1422, perméat de LACTOSERUM, LACTOSE et protéine de LAIT, huile de palme et de noix de coco hydrogénée (sirop de glucose de BLE ou amidon de maïs, émulsifiant: E472a, poudre de LAIT écrémé), gélifiants: E401 - E516 - E450, poudre de LAIT entier, arômes, colorant: E160a.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Sucre	Union Europ.
Epaississants E1414 E1422	Union Europ.
Perméat de lactosérum	Union Europ.

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 450

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

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 féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	40 mm	Hauteur de l'unité de consommation	500 mm
Largeur de l'unité de consommation	250 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

Mise en œuvre : Verser 1 litre d'eau froide dans la cuve du batteur. Ajouter petit à petit 400 g de préparation pour crème pâtissière. Mélanger à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une crème lisse. Laisser reposer 10 minutes puis rebattre 1 minute afin d'obtenir une crème lisse et onctueuse. Réserver au frais jusqu'à utilisation. La crème pâtissière peut être relevée d'un alcool (rhum, kirsch) ou être parfumée (café, chocolat, pistache...). Pour un goût et une texture plus riches, il est possible de monter cette crème avec du lait. Rendement : 400 g au litre. Permet de restituer au total 12,5 L de crème.

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							
1,648	388	1.9	1.5	90	67	0.4	2.6	0.45

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.37

Type de matières grasses : Coco / Coprah, Matière grasse hydrogénée, Palme

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
Sachet	5	5.04	1	Sachet			3178530407211
Couche	160	0	32	Sachet	8		
Palette	480	525	96	Sachet	24	1200x800x1320	13178000407212
Boite	5	0	1	Sachet			
Colis	20	20.81	4	Sachet		390x288x390	3178000407215