

Préparation pour mousse aux fraises en poche 1 kg FRUIT'CHEF

Article : 91378



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 aux fruits
Descriptif produit :	Fraise 30%. Colis de 6 poches
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Poche de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Eau, fraises 30%, sucre, gélifiant : pectines de fruits, épaississant: amidon modifié, concentrés de carotte et de carotte noire, acidifiant : acide citrique, correcteur d'acidité : citrates de sodium, arômes, émulsifiant : E450, conservateur : sorbate de potassium

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 46]
Durée de vie totale du produit (jours) :	304
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant 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	100 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	185 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	245 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le bouchon et verser la préparation à base de fruits, dans de la crème chantilly pour faire une mousse aux fruits, dans du lait pour faire un entremet ou du milk-shake.
Rendement : En mousse avec 1 L de crème montée en Chantilly ou en milk-shake dans 3 L de lait = 40 portions de 100 ml. En entremet dans 1 L de lait = 20 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							
534	126	0.1	0.01	30	27	1.9	0.3	0.38

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.00

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
Couche	54	0	54	Poche	9		
Palette	540	616.53	540	Poche	90	1200x800x1744	03608588152714
Colis	6	6.587	6	Poche		385x245x160	03608588152707
Poche	1	1.026	1	Poche			3608580002994
Pièce	1	0	1	Poche			



Préparation pour mousse aux fraises en poche 1 kg FRUIT'CHEF

Article : 91378