



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 pour crème pâtissière à froid

Descriptif produit : Colis de 3 sacs

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Sachet de 5.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients: sucre, LAIT écrémé, amidon modifié de pomme de terre, épaississant (alginate de sodium), stabilisants (diphosphates, phosphates de sodium), sel, arômes, colorants (riboflavine, rocou).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
lait écrémé	France
amidon modifié de pomme de terre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 54]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Lait

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

Composants spécifiques : Sans additif

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

Crème pâtissière à froid en sac 5 kg MOENCH

Article : 94306

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	260 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	450 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	100 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

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

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, environ 2 minutes. Pour un foisonnement supérieur (25%), laisser à pleine vitesse 10 minutes. Sinon, laisser reposer 10 à 12 minutes dans le bol du batteur, puis rebattre 1 minute afin d'obtenir une crème en plus 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							
1,600	380	0.2	0.1	84	65	0.8	9	0.47

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 45.00

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	15	15.76	3	Sachet		390x390x250	03506170016751
Sachet	5	5.05	1	Sachet			3506170016744
Couche	90	0	18	Sachet	6		
Palette	450	497.8	90	Sachet	30	1200x800x1401	03506170016768
Pièce	5	0	1	Sachet			