

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 : Sauce dessert saveur Caramel au Lait

Descriptif produit : Colis de 6 flacons

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Flacon de 1.000 kg

Liste des ingrédients : sirop de glucose, eau, colorants (E150a, E170), arôme, conservateur (E202), sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
sirop de glucose	Union Europ.
eau	France
colorant (E150a, E170)	Union Europ.
arôme	Portugal
conservateur (E202)	Union Europ.
sel	Union Europ.

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

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, 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 : 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 féculé

Sauce dessert caramel au lait en flacon 1 kg ALSA

Article : 95318

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	93.8 mm	Hauteur de l'unité de consommation	255 mm
Largeur de l'unité de consommation	68.6 mm		

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 3 mois après ouverture

Mise en œuvre : Secouer vivement le flacon. Lors de la première utilisation, dévisser le bouchon, retirer l'opercule et replacer le bouchon. Ouvrir le clapet et retourner le flacon au-dessus du plat à agrémenter. Presser sur les flans du flacon de manière mesurée pour délivrer la quantité de sauce suffisante pour la recette. Utilisable pour le nappage (glaces, sorbets, crème caramel, gâteaux de riz...), l'aromatisation (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoises, fruits cuits...), ainsi que le décor d'assiette. Après ouverture, réserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C, notamment pour le maintien de la fluidité de la sauce. Dosage : 10 à 15 grammes selon usage. Rendement : Flacon de 1 kg. Soit 100 doses de 10 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							
1,345	317	0.5	0	78	52	0	0	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

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	120	0	120	Flacon	20		
Palette	600	636	600	Flacon	100	1200x1000x1450	03506170015921
Bouteille	1	0	1	Flacon			
Colis	6	6.68	6	Flacon		291x144x263	03506170015914
Flacon	1	1.06	1	Flacon			8712100455018

Volume (litre) : 1