

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 : Gélatine Or 250 feuilles.

Descriptif produit : 200 bloom. Origine animale (porc). 250 feuilles. Colis de 8 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Boite de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: 100% gélatine porcine.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------------------|
| gélatine porcine | Union Europ., Suisse |

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 1,800

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Gélatines, y.c. celles présentées en feuilles de forme carrée ou rectangulaire, même ouvrées en surface ou colorées, et leurs dérivés (à l'excl. des gélatines impures)

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|----------------------|------------------------------------|---------------------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 170 système métrique | Hauteur de l'unité de consommation | 80 système métrique |
| Largeur de l'unité de consommation | 60 système métrique | | |

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 : Ouvrir la boîte avec précaution, afin de pouvoir la refermer correctement après utilisation. Prélever le nombre de feuille nécessaire à la préparation en veillant à ne pas poluer les feuilles de gélatines à conserver. Utilisation avec réhydratation préalable : placer les feuilles dans l'eau froide. Laisser gonfler quelques minutes. Retirer délicatement en égouttant par un pressage léger, puis placer dans la préparation à gélifier à au moins 50°C et faire fondre en remuant à la spatule, jusqu'à dissolution complète. Réserver quelques minutes à température ambiante avant de placer au frais pour complet refroidissement et prise totale. Rendement : Panna cotta, mousse bavaroise: 6 à 7 feuilles au litre. Boite de 1 kg de 300 feuilles.

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 | | | | | | | |
| 1,462 | 344 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 86 | 1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|---------------|
| Boîte | 0.5 | 0.55 | 1 | Boîte | | | 3660085019020 |
| Colis | 4 | 4.36 | 8 | Boîte | | 350x255x135 | 3506170002969 |
| Couche | 36 | 0 | 72 | Boîte | 9 | | |
| Palette | 360 | 392.4 | 720 | Boîte | 90 | 1200x800x1370 | 3027031014513 |
| Pièce | 0.5 | 0 | 1 | Boîte | | | |