

# Crème pâtissière à chaud en sac 5 kg MOENCH

Article : 96140



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 chaud

**Descriptif produit :** +/- 66 L de préparation. Colis de 3 sacs.

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Sachet de 5.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: amidon de maïs, arômes (dont arôme vanille), colorants : rocou et riboflavine. Traces éventuelles de : GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines                           |
|------------------------------------|------------------------------------|
| amidon de maïs                     | Union Europ.                       |
| arômes                             | Union Europ.                       |
| norbixine de rocou                 | Côte d'Ivoire, Ghana, Kenya, Pérou |

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

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 900

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

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

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

# Crème pâtissière à chaud en sac 5 kg MOENCH

Article : 96140

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 :** Mélanger 75 g de préparation avec 150 g de sucre et 200 ml de lait froid. Porter à ébullition 800 ml de lait et le verser sur la préparation. Reporter à ébullition et laisser cuire 2 minutes en remuant. Pour un résultat plus qualitatif, il est possible d'ajouter des jaunes d'œufs à la préparation. Rendement : 1 sac de 5 kg. 75 g pour 1 L de lait et 150 g de sucre. Permet de réaliser au total avec 66 L de lait et 10 kg de sucre, plus de 81 kg de crème pâtissière.

## 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 1,500                                      | 350  | 0.1                     | 0                               | 87              | 0                  | 1             | 0.4              | 0.04                     |

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.00

**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              | 3506170016188 |
| Sachet  | 5              | 5.05            | 1        | Sachet                 |                       |                          | 3506170016171 |
| Couche  | 90             | 0               | 18       | Sachet                 | 6                     |                          |               |
| Palette | 450            | 0               | 90       | Sachet                 | 30                    | 1200x800x1401            | 3506170016195 |
| Pièce   | 5              | 0               | 1        | Sachet                 |                       |                          |               |