

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 : Crème dessert saveur pistache

Descriptif produit : +/- 43 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,3 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.300 kg

Liste des ingrédients : LAIT entier 83%, sucre, amidon transformé, arôme naturel, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium, colorants : riboflavine, bleu patenté V.

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Lait	France
Sucre	Union Europ.
Amidon transformé	Hors UE
Arôme naturel	Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 27]

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Labels : NA

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée;

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 la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Verser la crème dessert dans une jatte ou un grand saladier pour une mise à disposition directe des convives ou répartir dans des ravers ou coupelles individuelles pour un service à l'unité. Il faut penser à personnaliser la présentation de la crème dessert à la pistache, en lui associant d'autres ingrédients ou en variant les contenants pour en faire des desserts attrayants. Biscuits individuels ou multiportions, prêts à garnir, fruits secs, moelleux ou au sirop, sauces desserts,... font partie des ingrédients à envisager. Ou tout simplement, penser à associer des crèmes desserts de parfums différents. Servir bien frais pour une dégustation encore plus agréable. Rendement : 1 boîte de 4,3 kg = 43 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							
413	98	3	1.8	15	11		2.7	0.17

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.90

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 mini

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
Boite	4.3	4.76	1	Boite		156x156x245	3760128846009
Colis	12.9	14.27	3	Boite		156x468x247	3760128846016
Couche	141.9	0	33	Boite	11		
Palette	709.5	812	165	Boite	55	1200x800x1379	3760128846030