



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

# Fondant pâtissier en pot 1 kg DAWN

Article : 133839

## 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 :** Fondant

**Descriptif produit :** Colis de 6 pots

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Pot de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sucre, sirop de glucose (SULFITES), eau, acidifiant (tartrate monopotassique)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 59]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Sulfite (> 10 ppm)

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**Régimes particuliers :** Casher, Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 17049099 - Pâtes et masses, massepain et autres sucreries sans cacao (à l'exception des gommes à mâcher (chewing-gum), chocolat blanc, pastilles pour la gorge et bonbons contre la toux, gommes et autres confiseries à base de gélifiants, y compris les pâtes de fruits)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	0 % (2,6)		

## 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 le seau en retirant l'opercule de protection. Prélever la quantité nécessaire et faire chauffer à feu très doux (si possible 35°C au bain-marie). Détendre avec un peu de sirop de glucose, d'eau nature ou de sirop de fruits. Colorer, parfumer et personnaliser. Etaler au pinceau ou par trempage et égouttage les pièces de pâtisserie à décorer. Mettre en cornet à pâtisserie pour faire du dessin. Réserver au frais (< à 20°C) après ouverture. Rendement : 1 seau de 1 kg + 100 g de liquide environ = 1,1 kg de fondant restitué.

## 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							
1,498	352	0	0	88	81	0	0	0

**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
Colis	6	6.7	6	Pot		356x240x126	3215450023333
Pièce unitaire	1	0	1	Pot			
Couche	54	0	54	Pot	9		
Palette	486	0	486	Pot	81	1200x800x1284	
Pot	1	1.08	1	Pot			3215450023074
Pièce	1	0	1	Pot			