

Sauce dessert saveur spéculoos en bouteille 1 kg EXQUIZITO

Article : 137094



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce dessert saveur spéculoos
- Descriptif produit :** Colis de 6 bouteilles
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sirop de glucose, eau, sucre roux, sucre, LAIT concentré sucré, BEURRE, miel, amidon modifié, colorants: E-170, E-150a, émulsifiant: E-472c, sel, arôme, conservateur: E-202, cannelle, acidulant: E-330, stabilisant: E-415, antioxydant: E-306.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sirop de glucose	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Espagne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21069059 - Sirops de sucre, aromatisés ou additionnés de colorants (à l'excl. des sirops d'isoglucose, de lactose, de glucose ou de maltodextrine)

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 : 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, café liégeois, gâteaux de riz...), l'aromatisation (crèmes pâtisseries, crèmes anglaises, crème au beurre, milk-shakes...) et l'accompagnement (tartes, crêpes, génoise, 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							
1,235	292	4.7	3.4	62	52		0	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.00

Type de matières grasses : Beurre

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	6.5	6	Bouteille		288x152x263	18410179011629
Couche	120	0	120	Bouteille	20		
Palette	600	650	600	Bouteille	100	1200x800x1465	28410179011626
Bouteille	1	1.06	1	Bouteille			8410179011622
Pièce	1	0	1	Bouteille			
Pièce unitaire	1	0	1	Bouteille			