

Pot de crème façon fraisier en boîte 740 g ALSA

Article : 154736



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 Pot de Crème façon Fraisiier, aromatisée

Descriptif produit : +/- 48 portions de 100 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.740 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: sucre, biscuit 6,5% (farine de BLÉ, sucre, huiles végétales (palme, colza, tournesol), farine de SOJA, sirop de sucre, poudre à lever(carbonates de sodium), sel, cannelle), BEURRE, amidon modifié de maïs, gélifiants (pectine, carraghénanes), fraise 2,2%, LAITécramé en poudre, féculé de pomme de terre, arômes.Traces éventuelles de: GLUTEN, OEUF, FRUITS À COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	France
Amidon modifié de maïs	France, Etats-Unis, Hongrie
Carraghénanes	Chili, Chine, Corée du Sud, Indonésie, Philippines

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 : France [Département(s) : 54, 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 300

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Oeuf

Pot de crème façon fraisier en boîte 740 g ALSA

Article : 154736

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur

Régimes particuliers : Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

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	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 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 : Porter à ébullition un litre de lait demi-écrémé avec un litre de crème liquide. Incorporer en pluie un sachet de préparation et délayer à l'aide d'un fouet. Verser dans des ramequins, verrines ou autres. Laisser reposer 30 minutes à température ambiante, avant de placer en chambre froide jusqu'à complet refroidissement. Ces préparations peuvent être associées entre elles par superposition. Il est aussi possible d'agrémenter les pots de crème de copeaux de chocolat, de biscuits, de mousses ou d'autres décors. Rendement : 2 sachets de 370 g. Permet de restituer au total avec 2 sachets + 2 L de crème et 2 L de lait 48 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							
1,694	405	4.1	2.4	91	85	2.4	0.9	0.19

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Colza, Palme, Tournesol

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	0.74	0.824	1	Boite			3506170016836
Colis	4.44	5.3	6	Boite		388x183x241	03506170016843
Couche	53.28	0	72	Boite	12		
Palette	213.12	279.4	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170016850
Pièce	0.74	0	1	Boite			