

Crème brûlée à la vanille bourbon en boîte 520 g NESTLÉ DOCELLO

Article : 156385



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation en poudre pour Crème Brûlée à la Vanille Bourbon.
- Descriptif produit :** Boîte de 2 sachets de 260 g. +/- 48 portions de 95 g. Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.520 kg
- Liste des ingrédients :** Sucre, dextrose, amidon, OEUF entier en poudre, épaississants (E407a, E407), arôme naturel de vanille, gousse de vanille épuisée, colorants (E100, E160c), sel. Peut contenir : FRUITS A COQUE, LAIT, SOJA.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
sucre	Union Europ., Hors UE

- Pays de transformation :** Serbie
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 365
- Allergènes majeurs :** Oeuf
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait, Soja
- Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	79 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	199 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	184 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Mise en œuvre : Porter à ébullition 1 L de lait et 1 L de crème. Verser à l'aide d'un fouet 260 g de préparation, porter de nouveau à ébullition en remuant, puis stopper la cuisson. Verser dans un ramequin et laisser refroidir 1/4 d'heure à température ambiante puis mettre au froid positif. Servir après complet refroidissement. La crème brûlée peut être parfumée à l'aide d'une infusion, d'un zeste d'agrumes, de chocolat, de café ou encore de fève de Tonka. Elle se sert idéalement brûlée au sucre cassonade à l'aide d'un chalumeau. Rendement : Permet de restituer 4 L de préparation (avec 2 L de lait + 2 L de crème), soit 48 portions de 95 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							
1,632	384	0.8	0.3	93	84	0.6	0.9	0.21

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.13

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
Couche	28.08	0	54	Boîte	9		
Palette	112.32	170	216	Boîte	36	1200x800x1014	09002100053062
Boîte	0.52	0.53	1	Boîte		79x184x199	09002100053048
Colis	3.12	4.01	6	Boîte		388x253x216	09002100053055
Pièce	0.52	0	1	Boîte			