

# Crème pâtissière à chaud en boîte 1 kg ANCEL

Article : 170664



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 :** Crème pâtissière à chaud Super - Préparation pour Crème pâtissière à chaud Super

**Descriptif produit :** Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

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

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients: amidon de maïs, colorants (E 160b, E 101i), arôme naturel de vanille Bourbon. Traces éventuelles de GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUES, OEUF..

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines
amidon de maïs	UE
colorants (E 160b, E 101i)	UE / Hors UE
Arôme naturel de vanille Bourbon	Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 67]

# Crème pâtissière à chaud en boîte 1 kg ANCEL

Article : 170664

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	120 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	175 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	80 système métrique		

## 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 :** Mélanger 80 g de préparation et 250 ml de lait froid ajoutez 1 à 2 œufs. Porter à ébullition 750 ml de lait avec 200 g à 250 g de sucre et le verser sur la préparation. Reporter à ébullition et laisser cuire 2 minutes en remuant. Pour un résultat plus qualitatif, il est possible d'ajouter des jaunes d'œufs à la préparation. Il est possible de personnaliser et relever la préparation en parfumant le liquide de foisonnement (infusion, alcool, sirop, café, chocolat, pistache...). Rendement : 1 boîte de 1 kg. 80 g pour 1 L de lait et 200 g à 250 g de sucre. Permet de réaliser au total avec 12,5 L de lait et 2,5 kg de sucre: 16 kg de crème pâtissière.

## 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							
1,500	353	0.2	0	88	0	0	0.3	0.08

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.50

**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	72	0	72	Boîte	12		
Palette	576	654.57	576	Boîte	96	1200x800x1630	3027031014155
Boîte	1	1.06	1	Boîte			3027030033508
Colis	6	6.56	6	Boîte		375x170x178	13027030033505
Pièce	1	0	1	Boîte			