

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	France, Union Europ., Allemagne, Hongrie
colorants (E 160b, E 101i)	Union Europ., Brésil, Kenya, Pérou, Suisse
Arôme naturel de vanille Bourbon	Comores, Ile Maurice, Madagascar, Réunion, Seychelles

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Crème pâtissière à chaud en boîte 1 kg ANCEL

Article : 170664

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19012000 - 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

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	1.063	1	Boîte			3027030033508
Colis	6	6.558	6	Boîte		375x170x178	13027030033505
Pièce	1	0	1	Boîte			