



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 dessert à la vanille BIO 4kg
- Descriptif produit :** +/- 40 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boîte de 4.000 kg
- Liste des ingrédients :** LAIT entier bio 87.5%, sucre blanc de canne bio, fécule de manioc bio, arôme naturel de vanille, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lait entier BIO	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 27]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 360

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans conservateur

**Labels :** NA, Bio

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

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 19/01/2023 15:28

N° de version : 5.5

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Crème dessert vanille BIO en boîte 5/1 YABON

Article : 179788

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

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Verser la crème dessert dans une jatte ou un grand saladier pour une mise à disposition directe des convives ou répartir dans des raviols ou coupelles individuelles pour un service à l'unité. Il faut penser à personnaliser la présentation en lui associant d'autres ingrédients ou en variant les contenants pour en faire des desserts attrayants. Biscuits individuels ou multi portions, prêts à garnir, fruits secs, moelleux ou au sirop, sauces desserts,... font partie des ingrédients à envisager. Ou tout simplement, penser à associer des crèmes desserts bio de parfums différents. Servir bien frais pour une dégustation encore plus agréable. Rendement : 1 boîte de 4 kg = 40 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							
427	101	3.1	2.2	15.4	12	0.2	2.9	0.11

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.94

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	132	0	33	Boîte	11		
Palette	660	734.75	165	Boîte	55	1200x800x1379	3760128848997
Boîte	4	4.45	1	Boîte			3760128848973
Colis	12	13.36	3	Boîte		468x156x247	3760128848980
Pièce	4	0	1	Boîte			