

### **Crème pour tiramisu en boîte 490 g ALSA**

Article: 181636



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

### Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : ■ 🌉

#### Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour Crème pour Tiramisu, aromatisée

Descriptif produit : +/- 65 portions de 60 g. Boîte de 2 sachets de 245 g. Colis de 6 boîtes

Conservation: Ambiant

Conditionnement: Colis de 6.000 Boite de 0.490 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : sucre, maltodextrine, amidon modifié, 5,2% MASCARPONE en

poudre, sirop de glucose, huile de noix de coco, émulsifiant (E 472b), arôme, gélifiant (E 407), protéines de LAIT, 0,4% ŒUF entier, colorants (concentré de carotte, extrait de curcuma), LAIT écrémé en poudre, sel. Traces éventuelles de (GLUTEN, SOJA, FRUITS

À COQUE).

Œufs: codification du mode d'élevage: 2 - So

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
SUCRE	Union Europ.		
maltodextrine	France		
amidon modifié	Pays-Bas		

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) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours): 450

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

FICHE TECHNIQUE PRODUIT Mise à jour le 24/04/2024 08:56 N° de version : 8.0

<sup>\*</sup>Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



## **Crème pour tiramisu en boîte 490 g ALSA**

**Article: 181636** 

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Soja

Composants spécifiques: Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, 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: 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 fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	170 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	60 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 un sachet de préparation de 245 g avec 1 litre de crème liquide. Monter au

batteur 2 minutes à vitesse moyenne. Imbiber une génoise ou des biscuits cuillères de café et masquer de l'appareil obtenu. Saupoudrer avec un sachet de cacao. Réserver au froid et servir. Pour une texture plus gourmande il est possible d'incorporer du mascarpone à la préparation. La préparation pour tiramisu permet aussi de faire des montages avec des speculoos ou des fruits rouges. La masse peut aussi être parfumée (café, pâte de speculoos, pépites de chocolat...). Rendement : 65 portions

N° de version: 8.0

de 60g par sachet.

#### Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Ene	Energie Ma		Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)
1,861	440	9.8	7.9	86	62	0.4	1.8	0.29

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 0.18

Type de matières grasses : Coco / Coprah



# **Crème pour tiramisu en boîte 490 g ALSA**

Article: 181636

#### **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
Pièce unitaire	0.49	0	1	Boite			
Couche	35.28	0	72	Boite	12		
Palette	141.12	216.184	288	Boite	48	1200x800x1114	03506170021731
Boite	0.49	0.59	1	Boite			3506170017529
Colis	2.94	3.983	6	Boite		388x183x241	03506170021724
Pièce	0.245	0	0.5	Boite			

N° de version: 8.0