



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 :** 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 : Ingrédients : sucre, sirop de glucose, mascarpone (FROMAGE) (4,2%), amidon modifié de pomme de terre, amidon de pois, gélatine de boeuf, épaississants (alginate de calcium, gomme xanthane), curcuma, stabilisants (diphosphate, phosphate de sodium), jaune d'OEUF, arôme. Traces éventuelles de: Dérivés du LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE.

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
SUCRE	France
CURCUMA	Belgique, Inde
EXTRAIT DE PAPRIKA	Union Europ.
SIROP DE GLUCOSE	Union Europ.
gomme xanthane	Union Europ.
Amidon modifié de pomme de terre	Union Europ.
Amidon de pois	Union Europ.
diphosphates, phosphates de sodium	Norvège
Gélatine de bœuf	Union Europ., Norvège, Royaume-Uni, Suisse
Alginate de calcium	Norvège
Mascarpone (Fromage)	Union Europ.
Jaune d'œuf	Union Europ.
AROME	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 54]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 450

**Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf

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

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

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

**Régimes particuliers :** Sans porc

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

**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	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 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 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 de 60g par sachet.

## 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							
1,701	405	3.2	2	90	66	0.9	3	0.14

**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
Pièce unitaire	0.49	0	1	Boite			
Couche	35.28	0	72	Boite	12		
Palette	141.12	197.8	288	Boite	48	1200x800x1114	3506170017543
Boite	0.49	0.59	1	Boite			3506170017529
Colis	2.94	3.6	6	Boite		388x183x241	03506170017536
Pièce	0.25	0	0.5	Boite			