



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 Brûlée Crème Renversée

Descriptif produit : +/- 100 portions de 115 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.250 kg

Liste des ingrédients : sucre, amidon (maïs, pois, pomme de terre), amidon modifié de maïs, OEUF, gélifiant (carraghénanes), curcuma, extrait de paprika, arôme. Traces éventuelles de: GLUTEN, 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.

Pays de transformation : France [Département(s) : 54, 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 450

Allergènes majeurs : Oeuf

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

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Végétarien

Crème brûlée/renversée en boîte 1,250 kg ALSA

Article : 181638

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 féculé

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

Mise en œuvre : Pour crème brûlée : prévoir 5 litres de lait et 5 litres de crème liquide. Délayer la préparation dans une partie du lait froid. Porter à ébullition le reste du lait avec la crème fraîche et y incorporer l'appareil. Cuire 2 minutes sans cesser de remuer. Répartir la crème dans les coupelles et faire prendre 1/4 d'heure à température ambiante puis au froid. Au moment de servir, répartir la cassonade sur le dessus des crèmes et la faire caraméliser. Pour une crème renversée : verser dans une casserole le contenu du sachet et délayer peu à peu avec 10 litres de lait froid. Faire bouillir pendant 2 minutes en remuant. Verser lentement la crème obtenue dans les ramequins. Laisser refroidir et démouler avant de servir. Les appareils peuvent être personnalisés et aromatisés à souhait avec des épices, du chocolat, du café ou encore un alcool. Rendement : Permet de restituer 10 L de préparation (avec 10 L de lait ou 5 L de lait + 5 L de crème), soit 100 portions de 115 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							
1,674	399	0.7	0.2	95	80	0.7	0.8	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.14

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	90	0	72	Boîte	12		
Palette	360	0	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170017574
Boîte	1.25	1.319	1	Boîte			3506170017550
Colis	7.5	8.161	6	Boîte		388x183x241	03506170017567
Pièce	1.25	0	1	Boîte			