



EpiSaveurs
groupe pomona

Crèmeux chocolat en boîte 1 kg ANCEL

Article : 237272

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour crèmeux au chocolat

Descriptif produit : Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

Liste des ingrédients : 40% chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de tournesol)), 40% chocolat en poudre (sucre, cacao), sucre, amidon modifié de tapioca, gélifiant (carraghénanes), Traces éventuelles de (GLUTEN, LAIT, ŒUF, FRUITS À COQUE)

Ingrédients principaux / primaires	Origines
chocolat	Afrique du Sud

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) : 547

Allergènes majeurs : Aucun signalé

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	0.175 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.12 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	0.08 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Le crèmeux chocolat Ancel possède un temps de préparation court (5 minutes). Il suffit d'ajouter un ingrédient (200 g de Crèmeux Ancel + 1 L de crème liquide à 35% M.G.). Mise en œuvre :

- Porter la crème à ébullition
- Ajouter la préparation pour Crèmeux Ancel
- Mixer au mixeur plongeant

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							
1,794	427	13	8.1	67	57	10	5.2	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.40

Type de matières grasses : Tournesol

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
Boîte	1	1.06	1	Boîte			3506170019523
Colis	6	6.54	6	Boîte		355x170x185	03506170019530
Couche	72	0	72	Boîte	12		
Palette	576	653.13	576	Boîte	96	1200x800x1630	03506170019547