

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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

Caractéristiques générales

Descriptif produit :	Colis de 4 sacs
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 4.000 Sachet de 5.000 kg
Liste des ingrédients :	Sucre, épaississants: E1414 - E1422, perméat de LACTOSERUM, LACTOSE et protéine de LAIT, huile de palme et de noix de coco hydrogénée (sirop de glucose de BLE ou amidon de maïs, émulsifiant: E472a, poudre de LAIT écrémé), gélifiants: E401 - E516 - E450, poudre de LAIT entier, arômes, colorant: E160a.
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	450
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1901.9094 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Extraits de malt; préparations alimentaires de farines, graux, 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, non dénommées ni comprises ailleurs; préparations alimentaires de produits des n°s 0401 à 0404, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 5 % en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, non dénommées ni comprises ailleurs - Hors préparations pour l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge,

conditionnées pour la vente au détail Hors mélanges et pâtes pour la préparation des produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie du numéro 1905 - Hors d'une teneur en poids de viande, d'abats, de sang, de saucisse, de saucisson ou d'une combinaison de ces produits excédant 10 % mais n'excédant pas 20 % - autres préparations - ne contenant pas de matières grasses du lait ou d'une teneur en poids de matières grasses du lait n'excédant pas 12 % - de farine de céréales, semoules de céréales, amidons de céréales, féculés de céréales ou extraits de malt - ne contenant pas de matières grasses

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 : Verser 1 litre d'eau froide dans la cuve du batteur. Ajouter petit à petit 400 g de préparation pour crème pâtissière. Mélanger à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une crème lisse. Laisser reposer 10 minutes puis rebattre 1 minute afin d'obtenir une crème lisse et onctueuse. Réserver au frais jusqu'à utilisation. La crème pâtissière peut être relevée d'un alcool (rhum. kirsch) ou être parfumée (café. chocolat. pistache...). Pour un goût et une texture plus riches. il est possible de monter cette crème avec du lait. Rendement : 400 g au litre. Permet de restituer au total 12.5 L de crème.

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							
1,648	388	1.9	1.5	90	67	0.4	2.6	0.45

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.37

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	160	0	32	Sachet	8		
Colis	20	0	4	Sachet			
Palette	480	0	96	Sachet	24		
Sachet	5	5.04	1	Sachet			



Pomona Suisse
groupe pomona

Préparation pour crème pâtissière à froid en sac 5 kg Jean Ducourtieux

Article : 253855