

Préparation pour crème pâtissière à froid en sac 5 kg JEAN DUCOURTIEUX

Article : 90137

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 déshydratée pour crème pâtissière à froid

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Epaississants E1414 E1422	Union Europ.
Perméat de lactosérum	Union Europ.

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 : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 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

Préparation pour crème pâtissière à froid en sac 5 kg JEAN DUCOURTIEUX

Article : 90137

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
1,657	391	1.7	1.4	91	68	0.4	2.6	0.5

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.53

Type de matières grasses : Coco / Coprah, Matière grasse hydrogénée, Palme

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
Sachet	5	5.04	1	Sachet			3178530407211
Couche	160	0	32	Sachet	8		
Palette	480	525	96	Sachet	24	1200x800x1320	13178000407212
Boîte	5	0	1	Sachet			
Colis	20	20.81	4	Sachet		390x288x390	3178000407215
Pièce	5	0	1	Sachet			