**DENOMINATION LEGALE :** Préparation en poudre au sucre roux de canne pour crème chocolat

## DESCRIPTION PRODUIT

Préparation en poudre pour réaliser des crèmes desserts.

**Dose pour 5L de lait - 50 portions**

***Code douanier :*** *18 06 90 90 00*

## MISE EN ŒUVRE

**Ingrédients à ajouter** : 5L de lait

⚠ Dilution à froid de la poudre avant ébullition.

**Mode d'emploi :** Délayer le contenu du sachet dans 5L de lait froid. Porter à ébullition tout en remuant. Laisser cuire 5min à feu doux pour épaissir la crème. Dresser en ramequins et passer en celulle de refroidissement.
***Pour un dessert encore plus onctueux, vous pouvez remplacer une partie du lait par de la crème liquide entière.***

## INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre*° (46%) (cacao*° en poudre 32% mini., sucre roux de canne*°), amidon de maïs*, sucre roux de canne*° (18%).

** Produits issus de l'Agriculture Biologique. ° 65,0% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon le référentiel FiABLE. Plus d'informations sur www.BIOPARTENAIRE.com*

## ALLERGÈNES - *RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011*

***Présence : /***

*Contaminations croisées : /*

## ENGAGEMENTS QUALITÉ

Produit certifié FR-BIO-01

***Fabriqué en France***

**Origine géographique des matières premières :** UE / non UE

**Origine de dernière transformation :** France

## PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : Poudre

Couleur : Marron

Odeur : Caractéristique

**Les informations renseignées dans la présente fiche technique sont données en l'état actuel de nos connaissances et selon les spécifications transmises par nos fournisseurs. Cela ne constitue pas un engagement contractuel.**

NATURE ET ALIMENTS – 3 Rue Nicolas Appert – 44400 REZE // Tél : 02 40 73 65 97 - Fax : 02 40 73 49 09
E-mail : qualite@nature-aliments.com – www.nature-aliments.com

## CONSERVATION

DDM à fabrication : **24 mois -** *Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage. Ce produit peut être consommé après cette date.*

DDM à réception : **16 mois** minimum à réception

À conserver à température ambiante, dans un endroit sec.

## CONDITIONNEMENT

| *Code article UVC* | *Type* | *Poids net (UVC)* | *EAN (UVC)* | *Colisage (lxPxH)* | *Code article Colis* | *EAN Colis* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 195120 | *Doypack* | 1000,0g | 3176800021037 | x10 UVC/carton | / | 3176800045613 |

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

*Valeurs nutritionnelles calculées sur la base des données des fiches techniques matières premières transmises par nos fournisseurs.*

**Pour 100g de poudre**

Énergie **:** 1599 kJ / 378 kcal
Matières grasses : 3,3 g
*dont Acides Gras Saturés : 2,0 g*
Glucides : 81,1 g
*dont Sucres : 48,8 g*
Protéines : 3,5 g
Sel : 0,06 g

**Pour 1 portion préparée# de 120,0g**

| ÉNERGIE | MATIÈRES GRASSES *dont AGS* | GLUCIDES *dont sucres* | PROTÉINES | SEL |
|---|---|---|---|---|
| 516 kJ<br>122 kcal | 2,2 g<br>*1,4 g* | 21,1 g<br>*14,4 g* | 4,0 g | 0,10 g |

*# Préparé avec du lait demi-écrémé*

**Les informations renseignées dans la présente fiche technique sont données en l'état actuel de nos connaissances et selon les spécifications transmises par nos fournisseurs. Cela ne constitue pas un engagement contractuel.**

NATURE ET ALIMENTS – 3 Rue Nicolas Appert – 44400 REZE // Tél : 02 40 73 65 97 - Fax : 02 40 73 49 09
E-mail : qualite@nature-aliments.com – www.nature-aliments.com