

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPCS02
	CRÈME CHOCOLAT <i>AU SUCRE ROUX DE CANNE</i>	Page : 1/2 Date impression : 01/06/2023

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 : 21 06 90 98 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 cellule 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.



FICHE TECHNIQUE

REF : NAPCS02

CRÈME CHOCOLAT
AU SUCRE ROUX DE CANNEPage : 2/2
Date impression : 01/06/2023

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 : 1627 kJ / 384 kcal
Matières grasses : 3,3 g
dont Acides Gras Saturés : 2,0 g
Glucides : 82,7 g
dont Sucres : 49,7 g
Protéines : 3,5 g
Sel : 0,01 g

Pour 1 portion préparée# de 120,0g

ÉNERGIE	MATIÈRES GRASSES dont AGS	GLUCIDES dont sucres	PROTÉINES	SEL
521 kJ 123 kcal	2,2 g 1,4 g	21,4 g 14,6 g	4,0 g	0,09 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.