

| | | |
|--|---|---|
|  | FICHE TECHNIQUE | REF : NAPCS01 |
| | CRÈME VANILLE <i>AU SUCRE ROUX DE CANNE</i> | Page : 1/10 Date impression : 24/01/2025 |

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

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

Sucre roux de canne** (52%), amidon de maïs*, extrait de vanille* (3,5%), arôme naturel de caramel*, poudre de gousses de vanille*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique. # Matière première issue de filière soutenant le Commerce Équitable. ° 52,0% 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 : Beige - blanc

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 : NAPCS01

**CRÈME VANILLE
AU SUCRE ROUX DE CANNE**Page : 2/10
Date impression : 24/01/2025**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 |
|------------------|---------|-----------------|---------------|------------------|--------------------|-----------|
| 195110 | Doypack | 700,0g | 3176800021044 | x10 UVC/carton | / | / |

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 : 1580 kJ / 372 kcal
Matières grasses : 0,2 g
dont Acides Gras Saturés : 0,0 g
Glucides : 92,2 g
dont Sucres : 51,4 g
Protéines : 0,2 g
Sel : 0,06 g

Pour 1 portion préparée# de 114,0g

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.