

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPES02
	BIOFLAN CHOCOLAT AU SUCRE ROUX DE CANNE	Page : 1/10 Date impression : 24/01/2025

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

DESCRIPTION PRODUIT

Préparation en poudre pour faire des entremets avec du lait.

Dose pour 10L de lait - 100 portions

Code douanier : 18 06 90 90 00

MISE EN ŒUVRE

Ingrédients à ajouter : 10L de lait



Dilution à froid de la poudre avant ébullition.

Mode d'emploi : Dans une casserole, délayer progressivement la poudre en ajoutant le lait froid, bien mélanger. Mettre sur le feu et remuer jusqu'à complète ébullition. Poursuivre la cuisson quelques minutes. Dresser en ramequins et passer en cellule de refroidissement.

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre** (78%) (cacao** en poudre 32% mini., sucre roux de canne**), sucre roux de canne** (16%), gélifiants: carraghénanes, agar-agar*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique. ° 100,0% 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 avec marquants beige

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 : NAPES02
	BIOFLAN CHOCOLAT 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
270021	Doypack	800,0g	3176800033238	x10 UVC/carton	270020	3176800045415

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 : 1618 kJ / 384 kcal
Matières grasses : 5,3 g
dont Acides Gras Saturés : 3,3 g
Glucides : 73,5 g
dont Sucres : 70,4 g
Protéines : 5,6 g
Sel : 0,19 g

Pour 1 portion préparée# de 108,0g

ÉNERGIE	MATIÈRES GRASSES dont AGS	GLUCIDES dont sucres	PROTÉINES	SEL
325 kJ 77 kcal	2,0 g 1,3 g	10,7 g 10,3 g	3,8 g	0,11 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.