

**FICHE TECHNIQUE**

REF : NAPES02

**BIOFLAN CHOCOLAT
AU SUCRE ROUX DE CANNE**Page : 1/2
Date impression : 25/01/2024**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** : 21 06 90 98 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 : 2/2
Date impression : 25/01/2024**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	3,1768000454e+12

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.