

 	FICHE TECHNIQUE	REF : FTHUM03
	FLAN CACAO BIO	Page : 1/10 Date impression : 24/01/2025

DENOMINATION LEGALE : Préparation en poudre pour entremets cacao

DESCRIPTION PRODUIT

Préparation en poudre pour flan cacao bio. Cette base de préparation peut être sucrée à souhait par le client.

Code douanier : 18 06 90 90 00

MISE EN ŒUVRE

Ingrédients à ajouter : 100L de lait



Dilution à froid de la poudre avant ébullition.

Dosage recommandé : 30 g/litre

Mode d'emploi : Ajouter la dose de sucre souhaitée à la préparation (dosage préconisé 80g/litre de lait). Bien mélanger. Incorporer le lait froid tout en remuant. Porter à ébullition tout en mélangeant. Maintenir l'ébullition 30 secondes. Conditionner et laisser refroidir. Conserver à 4°C les desserts.

INGRÉDIENTS

Cacao en poudre* (77%), gélifiants : carraghénanes, agar-agar* ; amidon de maïs*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

ALLERGÈNES - RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011

Présence : /

Contaminations croisées : /

ENGAGEMENTS QUALITÉ

Recette et process de fabrication certifiés par 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 du cacao

CONSERVATION

DDM à fabrication : 24 mois

À conserver à température ambiante, dans un endroit sec.

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.

FLAN CACAO BIO

CONDITIONNEMENT

Code article UVC	Type	Poids net (UVC)
19029	Sachet	3000,0g

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 : 1529 kJ / 368 kcal
Matières grasses : 16,2 g
dont Acides Gras Saturés : 10,2 g
Glucides : 24,2 g
dont Sucres : 5,2 g
Protéines : 17,2 g
Sel : 0,38 g