

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPCS04
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT 5L AU SUCRE DE CANNE	Version : 5 Date de création : 22/10/14 Date de révision : 25/02/21 Page : 1/2

MARQUE GAMME : BIOCREME®

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

DESCRIPTION PRODUIT

Préparation en poudre pour réaliser de la crème dessert sucrée au chocolat.
La préparation est garantie sans gluten et sans matière d'origine animale.

La poche permet de faire 5L de crème dessert (texture ferme) à 6L de crème dessert (texture onctueuse).


Code douane : 21 06 90 98 00

PROTOCOLE DE MISE EN ŒUVRE

Ingrédients à ajouter : 5L de lait (pour une poche)

Temps de préparation : 5 min

Cuisson : 10 minutes environ

 *Les produits NATALI PRO sont fabriqués à partir d'ingrédients biologiques. L'amidon de maïs utilisé est natif, ce qui implique une dilution de la poudre dans un liquide froid.*

Mode d'emploi :

Mettre la poudre de crème dessert dans une marmite. Délayer progressivement avec le lait froid. Bien homogénéiser la préparation à l'aide d'un fouet. Porter la préparation à ébullition tout en remuant. Laisser bouillir 5 minutes afin d'épaissir la crème tout en continuant de remuer. Verser l'appareil à crème dessert dans des ramequins. Passer en cellule de refroidissement.

INGRÉDIENTS

Chocolat en poudre* (46%) (sucre roux de canne*, cacao* 32%mini), amidon de maïs*, sucre roux de canne* (18%).

* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

ENGAGEMENTS QUALITÉ

Produit certifié FR-BIO-01

Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément au règlement CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.



Origine géographique matières premières : UE/Non UE

Origine de dernière transformation : France

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : poudre

Couleur : marron

Odeur : caractéristique du cacao

CONSERVATION

DLUO à fabrication : 24 mois

DLUO à réception : 17 mois minimum à réception

Conservation de la poudre à température ambiante, dans un endroit sec.

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPCS04
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT 5L <i>AU SUCRE DE CANNE</i>	Version : 5 Date de création : 22/10/14 Date de révision : 25/02/21 Page : 2/2

CONDITIONNEMENT

Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	EAN (colis)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)
Poche 5L	1000g	1050g	3176800 021037	-	x10 UVC 320x250x180mm	x9 cartons 800x1200x180mm	x5 couches 800x1200x900mm
Poche 25L	5000g	-	-	-	-	-	-

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ALLERGÈNES

Pour 100g de poudre : Energie : 1614 kJ / 381 kcal
Matières grasses : 3.3g *dont acides gras saturés : 2.0g*
Glucides : 82g *dont sucres : 50g*
Protéines : 3.5g
Sel : 0.01g

	Oui	Non	Traces
Gluten		X	
Œufs		X	
Poissons		X	
Crustacés		X	
Arachides		X	
Soja		X	
Lait		X	
Fruits à coques		X	
Céleri		X	
Moutarde		X	
Sésame		X	
Sulfites		X	
Lupin		X	
Mollusques		X	

Pour 1 crème chocolat sucrée préparée avec 100ml de lait demi-écrémé :



Valeurs nutritionnelles calculées sur la base des données des fiches techniques matières premières transmises par nos fournisseurs.