

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>REF : NAPCS05</b>
	<b>CRÈME DESSERT saveur VANILLE 5L</b> AU SUCRE ROUX 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 saveur vanille au sucre roux de canne

## DESCRIPTION PRODUIT

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

La poche permet de faire 5L de crème dessert.

**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 5L de 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

Sucre roux de canne\* (55%), amidon de maïs\*, arôme naturel de vanille\* et autres arômes naturels\* (2%), poudre de gousses de vanille\*, arôme naturel de caramel\* et autres arômes naturels\*.

\* 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 : beige

Odeur : caractéristique

## 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.

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>REF : NAPCS05</b>
	<b>CRÈME DESSERT saveur VANILLE 5L</b> <i>AU SUCRE ROUX 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	700g	750g	-	-	x10 UVC 320x250x180mm	x9 cartons 800x1200x180mm	x5 couches 800x1200x900mm

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ALLERGÈNES

**Pour 100g de poudre :** Energie : 1606 kJ / 378 kcal  
Matières grasses : <0.5g *dont acides gras saturés : <0.1g*  
Glucides : 94g *dont sucres : 56g*  
Protéines : <0.5g  
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 saveur vanille 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.