

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPES2722
	ENTREMETS NOISETTES 10L AU SUCRE DE CANNE	Version : 5 Date de création : 25/08/14 Date de révision : 04/01/21 Page : 1/2

MARQUE GAMME : BIOFLAN®

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

DESCRIPTION PRODUIT

Préparation en poudre pour réaliser des entremets noisettes au sucre roux de canne ou des petits pots de crèmes. Une texture fondante et des saveurs franches.

L'entremets est garanti sans matière d'origine animale.

La poche permet de faire 100 portions de 100mL.


Code douane : 21 06 90 98 00

PROTOCOLE DE MISE EN ŒUVRE

Ingrédients à ajouter : 10L de lait (pour une poche)

Temps de préparation : 5 min

Cuisson : 15 minutes environ

 *Les produits Natali PRO sont fabriqués à partir d'ingrédients biologiques. L'amidon de maïs et le gélifiant utilisés sont natifs ce qui implique une dilution de la poudre dans un liquide froid.*

DOSAGE : Pour 50 desserts de 100ml – 5L de lait + 460g poudre

Mode d'emploi : Mettre la dose dans une casserole. Délayer progressivement en ajoutant 10L de lait froid. Bien homogénéiser la préparation à l'aide d'un fouet. Porter la préparation à ébullition tout en remuant. Laisser cuire 3 minutes. Verser l'appareil à entremets dans des ramequins. Passer en cellule de refroidissement. Servir frais.

Pour des petits pots de crèmes, remplacer une partie du lait par de la crème liquide.

INGRÉDIENTS

Sucre roux de canne* (51%), pralin* (NOISETTES* 12,6%, sucre roux de canne*), amidon de maïs*, gélifiants : carraghénanes, agar-agar*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

TRACES EVENTUELLES DE LAIT.

Les informations soulignées sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques

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 de la noisette

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 : NAPES2722
	ENTREMETS NOISETTES 10L AU SUCRE DE CANNE	Version : 5 Date de création : 25/08/14 Date de révision : 04/01/21 Page : 2/2

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.

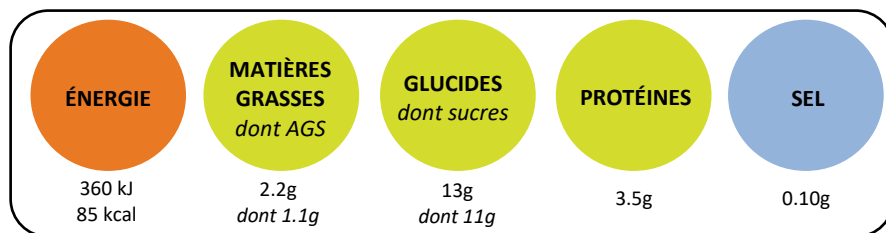
CONDITIONNEMENT

Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	EAN (colis)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)
Poche 10L	920g	958g	3176800 033245	-	x10 UVC 320x250x180mm	x9 cartons 1000x1200x180mm	x5 couches 1000x1200x900mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Pour 100g de poudre : Energie : 1763 kJ / 417 kcal
 Matières grasses : 7.0g *dont acides gras saturés : 0.7g*
 Glucides : 85g *dont sucres : 66g*
 Protéines : 2.0g
 Sel : 0.14g

Pour 1 entremets sucré noisettes préparé avec 100mL de lait demi-écrémé :



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

ALLERGÈNES

	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	

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