

## Préparation en poudre au sucre de canne pour ENTREMETS CACAO

Dose pour 100 LITRES d'entremets - 3KG      référence 256.045736.02

### INGREDIENTS :

Poudre de cacao (83%) ; gélifiants : pectine faiblement esterifiée, saccharose, carraghénanes, dextrose.

### MODE D'EMPLOI (pour 10 LITRES de lait) :

Mélanger 300g de la préparation à 1kg de sucre. Incorporer au lait froid lentement et en agitant. Porter à ébullition tout en mélangeant. Conditionner et laisser refroidir. Conserver à 4°C.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100g de poudre :

Energie 1492 kJ / 360 kcal  
Matières grasses < 17 g dont acides gras saturés < 11 g  
Glucides : 14 g dont sucres 4,3 g  
Protéines 19 g  
Sel 1,2 g

### CONSERVATION – DLUO :

Conservation de la préparation en poudre à température ambiante, dans un endroit sec jusqu'à la date indiquée sur l'étiquette du produit.

### CONDITIONNEMENT :

Emballage conforme au règlement (UE) n°1183/2012 – Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

### OGM

Cette préparation n'est pas soumise à un étiquetage particulier selon les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003.

### ALLERGENES

Présence / Absence des ingrédients conformément à l'annexe II du règlement (UE) n°1169/2011

	Présence	Commentaire
Céréales contenant du gluten et des produits dérivés	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	
Œufs et produits dérivés	Non	
Poissons et produits dérivés	Non	
Arachide et produits dérivés	Non	
Graine de soja et produits dérivés	Non	
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	Non	
Noix et produits dérivés	Non	
Céleri et produits dérivés	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	
Graines de sésame et produits dérivés	Non	
Dioxyde de soufre et sulfites	Non	
Lupins et produits dérivés	Non	
Mollusques et produits dérivés	Non	

### IONISATION

Absence de traitement ionisant.

### NANOMATERIAUX

Absence de nanomatériaux.