

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPES2702
	ENTREMETS CHOCOLAT 10L <i>AU SUCRE DE CANNE</i>	Version : 3 Date de création : 25/08/14 Date de révision : 29/06/18 Page : 1/2

MARQUE GAMME : BIOFLAN®

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

DESCRIPTION PRODUIT

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

Un dessert source de calcium une fois reconstitué avec du lait.

L'entremets est garanti sans gluten et 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 + 400g 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

Chocolat en poudre* (78%) (sucre roux de canne*, cacao* 32% mini.), sucre roux de canne* (17%), gélifiants : carraghénanes, agar-agar*.

* 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 chocolat

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 : NAPES2702
	ENTREMETS CHOCOLAT 10L <i>AU SUCRE DE CANNE</i>	Version : 3 Date de création : 25/08/14 Date de révision : 29/06/18 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	800g	838g	3176800 033238	-	x10 UVC 320x250x180mm	x9 cartons 1000x1200x180mm	x5 couches 1000x1200x900mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES ALLERGÈNES

Pour 100g de poudre : Energie : 1644 kJ / 390 kcal
Matières grasses : 5.3g *dont acides gras saturés : 3.3g*
Glucides : 75g *dont sucres : 70g*
Protéines : 5.6g
Sel : 0.57g

	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 entremets sucré chocolat préparé avec 100mL de lait demi-écrémé :



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