



Préparation pour clafoutis

Ref. 002132 | EAN 3506170016591

Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 890g
Unité de vente	Boite de 890 g
Durée de vie	360 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Soja
Mode de conservation	Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. À consommer dans les 48 heures après préparation.
Conditions de conservation	Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. À consommer dans les 48 heures après préparation.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Dosage: 1 sachet de 890g pour 2,5 litres de lait 1/2 écrémé et 1,5 kg de fruits frais (ou 750 g de fruits en conserve bien égouttés) 1) Délayer le contenu du sachet de préparation pour clafoutis dans 2,5 L de lait. 2) Verser l'appareil dans un moule beurré. Répartir les fruits (1,5 kg de fruits frais ou 750 g de fruits en conserve bien égouttés). 3) Faire cuire 45 minutes environ au four à 180°C. 40 portions de 100g par étui
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sucre, farine de BLÉ, blanc d'OEUF, amidon modifié de pomme de terre, épaississant: gomme xanthane, sel, colorants: riboflavine, rocou. Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE.
Message marketing	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, Alsa® a mis au point de délicieuses créations pâtisseries. Pratiques et rapides de fabrication, elles ont aussi cette force de garder une saveur authentique. Alsa® préparation pour clafoutis apportera à votre carte des desserts une pâtisserie qui se personnalise avec tous les fruits de saison, au gré de votre inspiration. Un délice fruité puissant !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.89 Kilo	Volume	2 305 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	17.1 x 6.1 x 22.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5.34 Kilos	Volume	17 251 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 19.1 x 23.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	288	Contrôle colisage	Non
Poids Net	256.32 Kilos	Volume	1 031 040 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 107.4	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	Pour 100 g ou 100 ml
Valeur énergétique	130 Kilojoules 544 Kilo Joules
Matières grasses	1 Gramme
dont acides gras saturés	-
Glucides	25 Grammes
dont sucres	19 Grammes
Fibres alimentaires	2 Grammes
Protéines	4 Grammes
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Vegetarian

