



Préparation pour crème pâtissière à froid premium

Ref. 002220 | EAN 3027030012411



Fournisseur CONDIFA
Marque ANCEL

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Carton 5kg
Unité de vente	Carton de 5 kg
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait
Allergènes (Traces)	Oeufs, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Almonds and its derivatives, Hazelnuts and its derivatives, Pistachios and its derivatives, Walnuts and its derivatives, Wheat and its derivatives
Mode de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Conserver les desserts préparés au réfrigérateur. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 48 h maximum).
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sucre, amidon modifié, LACTOSERUM, dextrose, LACTOSE, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, émulsifiants (E 472a, E 472b), sirop de glucose, stabilisants (E 450, E 339), correcteur d'acidité (E 263), arômes (contient LAIT), colorants (E 160b(ii), E 101i). Traces éventuelles de (GLUTEN, OEUF, FRUITS A COQUE).

Message marketing

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	5	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	5.165 Kilos	Volume	11 317 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	31.1 x 24.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	5.165 Kilos	Volume	11 317 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	31.1 x 24.1 x 15.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	120	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	644.8 Kilos	Volume	1 013 760 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 105.6	Dimensions (unité)	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 gr / ml non préparés
Valeur énergétique	409 Kilocalories 1 729 Kilojoules
Matières grasses	5.7 Grammes
dont acides gras saturés	0.9 Gramme
Glucides	87 Grammes
dont sucres	57 Grammes
Fibres alimentaires	-
Protéines	2.2 Grammes
Sel	0.46 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabricationFrance



Générée le 06 Février 2026 à 20h02

Ces spécifications sont fournies à titre informatif et peuvent être modifiées ultérieurement.



Type de régimeVegetarian

Type d'emballageCarton

DANGERS STOCKAGE

SC - Sensible à la chaleur

SH - Sensible à l'humidité

