

Fourrage - Filling avec morceaux Pommes Caramel 2 kg

Fruit'Chef

Dénomination légale

Fourrage aux pommes avec morceaux et au caramel

Description

Fourrage riche en morceaux de pommes délicieusement caramélisés destiné à la réalisation aisée de desserts - stable à la cuisson - Stable à la congélation - décongélation.

Ingrédients

pommes en morceaux 50%, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, épaississant : amidon modifié, caramel 1.7% (sucre, eau), correcteur d'acidité : citrates de calcium, conservateur : sorbate de potassium, gélifiant : gomme gellane, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique, arômes.

Mise en œuvre

Mélanger avant utilisation. Utiliser à froid en couche de fruits dans un montage en verrine ou d'entremets, en accompagnement d'un fromage blanc. Utiliser à chaud en fourrage de chaussons, de tartes crues ou précuites puis passer au four. Autre application : déposer le fourrage dans un moule à tarte, recouvrir d'un disque de pâte crue ou cuite, passer au four. Démouler votre tarte à froid.



Caractéristiques organoleptiques

Texture	présence de morceaux de pommes
Saveur	caractéristique de la Pomme Tatin
Couleur	jaune marron

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	34 +/- 2
pH	4 +/- 0,2

Informations allergènes

Allergènes présents	NON
Allergènes informatifs	NON

Critères microbiologiques

Etant données leur caractéristiques physico chimiques (Brix élevé, pH acide, cuisson et remplissage à chaud dans un contenant hermétique), nous ne réalisons pas d'analyses microbiologiques systématiques sur ces produits, car ils ne présentent pas de risque microbiologique.

Autres informations

Les produits Andros sont exempts:

- d'Organismes Génétiquement Modifiés et /ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés
- d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

Certifications du site de fabrication

IFS, BRC, ISO 9001:2008, ISO 50001:2011

Conditions de stockage et d'utilisation

A stocker à température ambiante (< 25 °C). Après ouverture conserver jusqu'à 6 semaines au réfrigérateur (+2 °C / + 4 °C) dans son emballage d'origine fermé.

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

12 mois

Code article

50072271

Code douanier

2007993980

Création

17/07/2017

Mise à jour

28/11/2017

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	579
	en kcalories (Kcal)	137
Matières grasses (g)		0,3
dont acides gras saturés		0,0
Glucides (g)		34,0
dont sucres		29,0
Fibres (g)		1,0
Protéines (g)		0,2
Sel (g)		0,00

Informations Logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	seau		
EAN	3 60858 072271 7	03 60858 814995 0	03 60858 814996 7
Poids net (Kg) :	2,000		384,000
Poids brut (Kg) :	2,108		427,570
Largeur (mm) :	200		800
Longueur (mm) :	200		1200
Hauteur (mm) :	110		985
Nombre de pièces :	1		192
Nombre de colis :			192
Nombre de couches :			8
Nombre de colis par couche :			24

