



Mousse saveur chocolat blanc

Ref. 002250 | EAN 3506170018212



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite kg
Unité de vente	Boite de 1 kg
Durée de vie	120 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Soja
Mode de conservation	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. 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 fermé.
Conditions de conservation	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. 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 fermé.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. 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 fermé.
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sucre, 20% chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre), sirop de glucose, huiles végétales (palmiste, palme), émulsifiants (E 472a, E 471), concentré PROTÉIQUE DE LACTOSÉRUM, arôme, amidon modifié, protéines de LAIT, amidon, épaississants (carraghénanes, alginate de sodium), stabilisants (E 516, E 450iii, E 500i), ingrédients colorants (curcuma, extrait de paprika), maltodextrine. Traces



éventuelles de (GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE).

Message marketing

Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de délicieuses mousses desserts aux goûts variés et ultra rapides à la fabrication. Parmi elles, la divine mousse chocolat blanc aux saveurs gourmandes et authentiques, apporte un moment délicieux et original, comme seul le chocolat blanc peut le faire. Un indispensable sur la carte !

LOGISTIQUE

 **UNITÉ**

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	1 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	5	Contrôle colisage	Non
Poids Net	6 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	240	Contrôle colisage	Non
Poids Net	288 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	489 Kilocalories 2046 Kilo Joules
Matières grasses	20 Grammes
dont acides gras saturés	15 Grammes
Glucides	73 Grammes
dont sucres	53 Grammes
Fibres alimentaires	-
Protéines	3 Grammes
Sel	-

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)

France