



**Mousse saveur chocolat blanc**

Ref. 002250 | EAN 3506170018212



**Fournisseur** CONDIFA

**Marque** ALSA

**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Boite kg
<b>Unité de vente</b>	Boite de 1 kg
<b>Durée de vie</b>	120 jours
<b>DLUO garantie</b>	240 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Soja
<b>Mode de conservation</b>	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.
<b>Conditions de conservation</b>	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.
<b>Température de stockage</b>	De 15°C à 25°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	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.
<b>Ingrédients</b>	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**

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

 **CARTON**

<b>PCB</b>	5	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	6 Kilos	<b>Volume</b>	17 251 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	39.1 x 19.1 x 23.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **PALETTE**

<b>PCB</b>	240	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	288 Kilos	<b>Volume</b>	1 031 040 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 107.4	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**NUTRITION**

<i>Valeurs nutritionnelles moyennes</i>	<b>Pour 100 g ou 100 ml</b>
<b>Valeur énergétique</b>	489 Kilocalories 2046 Kilo Joules
<b>Matières grasses</b>	20 Grammes
dont acides gras saturés	15 Grammes
<b>Glucides</b>	73 Grammes
dont sucres	53 Grammes
<b>Fibres alimentaires</b>	-
<b>Protéines</b>	3 Grammes
<b>Sel</b>	-

## CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)

France