



Mousse saveur crème brûlée

Ref. 002267 | EAN 3506170017888



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte kg
Unité de vente	Boite de 1 kg
Durée de vie	365 jours
DLUO garantie	190 jours
Allergènes	Lait
Allergènes (Traces)	Oeufs, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Barley and its derivatives, Rye and its derivatives, Almonds and its derivatives, Hazelnuts and its derivatives, Pistachios and its derivatives, Walnuts and its derivatives, Wheat and its derivatives
Labels	Point vert
Mode de conservation	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). 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. Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
Conditions de conservation	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). 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. Le rendement communiqué pour cette mousse est un rendement moyen. Il peut varier selon le matériel utilisé et le temps de foisonnement. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sucre, 16% éclats de caramel, sirop de glucose, huile de noix de coco, émulsifiant (E 472b), amidon, beurre de cacao, protéines de LAIT, amidon modifié, épaississant (alginate de sodium), arômes, stabilisants (E 516, E
-------------	---

450), ingrédients colorants (curcuma, extrait de paprika), maltodextrine. Traces éventuelles de (OEUF, GLUTEN, FRUITS A 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 saveur crème brûlée, aux accents gourmands et authentiques, qui ravira les adeptes de la crème aux oeufs, délicatement cuite au four. Un indispensable sur la carte !

LOGISTIQUE

 **UNITÉ**

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Brut	1.039 Kilos	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 Brut	5.43 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 Brut	285.64 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 préparation de 100 gr / ml
Valeur énergétique	55 Kilocalories 234 Kilojoules
Matières grasses	1.6 Grammes
dont acides gras saturés	1.4 Grammes
Glucides	9.4 Grammes
dont sucres	8.6 Grammes
Fibres alimentaires	0.1 Gramme
Protéines	0.8 Gramme
Sel	0.07 Gramme

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Vegetarian
Type d'emballage	Case