



Crème pâtissière à chaud

Ref. 0022K1 | EAN 3506170019431

Fournisseur CONDIFA

Marque MOENCH



GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 5kg
Unité de vente	Sac de 5 kg
Durée de vie	300 jours
DLUO garantie	240 jours
Mode de conservation	À conserver dans un endroit sec et frais. À consommer rapidement après préparation.
Conditions de conservation	À conserver dans un endroit sec et frais. À consommer rapidement après préparation.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	À conserver dans un endroit sec et frais. À consommer rapidement après préparation.
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: amidon de maïs, arômes (dont arôme vanille), colorants (norbixine de rocou, riboflavine). Traces éventuelles de (GLUTEN, LAIT, FRUITS À COQUE, OEUF).
Message marketing	Découvrez la recette de préparation à chaud pour crème pâtissière Moench : aromatisée à la vanille, elle apporte un goût unique à vos préparations. Facile d'utilisation, cette recette vous permet de fabriquer en un tour de main une délicieuse crème pâtissière ! Pour cela, il vous suffit de mélanger la préparation avec du sucre et éventuellement des jaunes d'oeufs puis de délayer le tout avec une partie du lait froid. Ne reste ensuite qu'à verser le reste du lait bouillant, porter à ébullition et laisser cuire 2 minutes !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5 Kilos	Volume	9 889 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40.1 x 27.1 x 9.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5 Kilos	Volume	38 373 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 39.1 x 25.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	120	Contrôle colisage	Non
Poids Net	450 Kilos	Volume	1 348 800 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 140.5	Dimensions (unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Vegan, Vegetarian

