



Préparation pour crème pâtissière à froid

Ref. 002317 | EAN 3178530407211



Fournisseur SAINT MICHEL (J.DUCOURTIEUX)

Marque J DUCOURTIEUX

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Sac 5kg
Unité de vente	Sac de 5 kg
Durée de vie	450 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait
Mode de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.
Conditions de conservation	Tenir au sec, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

DESCRIPTION

Conditions utilisation	Prêt à l'emploi
Ingrédients	Ingrédients : sucre, épaississants : E1414 - E1422, perméat de LACTOSERUM, LACTOSE et protéine de LAIT, huile de palme et de noix de coco hydrogénée (sirop de glucose de BLE ou amidon de maïs, émulsifiant : E472a, poudre de LAIT écrémé), gélifiants : E401 - E516 - E450, poudre de LAIT entier, arômes, colorant: E160a.
Ingrédients primaires	Sucre (0%), Epaississants: E1414 - E1422 (0%), Perméat de lactosérum (0%), Lactose et protéine de lait (0%), Huile de palme et de noix de coco hydrogénée (0%), Gélifiants : E401 - E516 - E450 (0%), Poudre de lait entier (0%), Arômes (0%), Colorant : E160a (0%)
Message marketing	<p>Réalisez une délicieuse crème pâtissière en quelques minutes sans cuisson. La préparation peut ensuite être conservée jusqu'à 48h au réfrigérateur. Un produit fabriqué en France.</p> <p>Notre astuce :</p> <p>Pour un dessert (20 portions de 50g) sans limitation de fréquence GEMRCN, utiliser : 1 feuille de génoise Jean Ducourtieux (400g) + 600g de crème pâtissière reconstituée OU 1 feuille de génoise (400g) + 400g de crème pâtissière reconstituée + 200g de garniture aux fruits</p> <p>Mode de préparation : 400 g de préparation pour 1 litre d'eau. Soit un sachet pour 2,5 litres d'eau. Verser l'eau froide dans la cuve du batteur. Ajouter petit à petit la préparation pour crème pâtissière. Mélanger à vitesse lente puis rapide jusqu'à l'obtention d'une crème lisse (résultat optimal après 5 minutes de battage). Réserver au frais jusqu'à utilisation.</p>

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	5	Contrôle colisage	Non
Poids Net	5 Kilos	Volume	6 799 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	39.1 x 34.1 x 5.1	Dimensions (unité)	Centimètre



CARTON

PCB	4	Contrôle colisage	Non
Poids Net	20 Kilos	Volume	48 401 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	40.1 x 30.1 x 40.1	Dimensions (unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	96	Contrôle colisage	Non
Poids Net	480 Kilos	Volume	1 298 880 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 135.3	Dimensions (unité)	Centimètre

MICROBIOLOGIE

ESCHERICHIA_COLI (GDSN)	Entre 0 et 10 Grammes
MESOPHILIC_AEROBES (GDSN)	Entre 0 et 10000 Grammes
MOULDS (GDSN)	Entre 0 et 500 Grammes
SALMONELLA (GDSN)	Entre 0 et 0 Gramme
YEASTS (GDSN)	Entre 0 et 500 Grammes

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication (GDSN)	France
-----------------------------------	--------

