

Code SAP : 44309310

VERGEOISE BRUNE 0,5 kg F10 «SAINT LOUIS» Fardeau polyéthylène



DESCRIPTION :

La Vergeoise Brune de sucre candi est un sucre cristallisé obtenu selon un procédé de fabrication particulier. Elle est issue de la cristallisation d'un sirop de sucre candi brun séparé des cristaux de candi. La Vergeoise Brune SAINT LOUIS SUCRE est un sucre aux qualités organoleptiques attrayantes. Elle se caractérise par sa saveur prononcée et sa couleur très foncée.

Les sachets 500g sont regroupés par 10 dans un fardeau polyéthylène.

CARACTERISTIQUES : (BT PROD 024/h)

■ **INGREDIENTS :** Vergeoise : 99,5 %, anti-agglomérant : glycérol (origine végétale) 0,5 %

■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Polarisation 94,5% mini
 - Humidité 2,50 % maxi
 - Réducteurs 1 % maxi
 - Cendres 1 % maxi
 - Couleur 20 000 – 30 000 unités ICUMSA ou 410 – 710 EBC (Lovibond)
- Contient un anti-agglomérant d'origine végétale pour garder l'aspect moelleux plusieurs mois :
- Glycérol (E422) 0,5 %

■ **MICROBIOLOGIE** (maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 500 – Levures : 50 – Moisissures : 50

■ **VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :**

- Energie = 1683 kJ / 396 kcal
- Glucides = 99g dont sucres 99 g
- Sel = 0g
- Matières grasses = 0g dont acides gras saturés 0g
- Protéines = 0g

UTILISATIONS

La Vergeoise Brune est très appréciée, notamment dans le Nord de la France et les Flandres, pour la pâtisserie et les desserts de terroir : tarte à la Vergeoise, pain d'amandes, pain d'épice, crêpes, gaufres, fourrage de gaufres, spéculoos, cakes, flan à la flamande, desserts à la bière,... Elle donne une couleur appétissante et une saveur typique aux yaourts et fromages blancs.

STOCKAGE

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.