



**Crème pour tiramisu sans gluten**

Ref. 026215 | EAN 3506170021717



**Fournisseur** CONDIFA

**Marque** ALSA

**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Boîte 490 g
<b>Unité de vente</b>	Boite de 490 g
<b>Durée de vie</b>	360 jours
<b>DLUO garantie</b>	315 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait
<b>Allergènes (Traces)</b>	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 à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
<b>Conditions de conservation</b>	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
<b>Température de stockage</b>	De 16°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 à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : Ingrédients: sucre, maltodextrine, amidon modifié, 5,2% MASCARPONE en poudre, sirop de glucose, huile de noix de coco, émulsifiant (E 472b), arôme, gélifiant (E 407), protéines de LAIT, 0,4% OEUF entier, colorants (concentré de carotte, extrait de curcuma), LAIT écrémé en poudre, sel, (GLUTEN, SOJA, FRUITS À COQUE).
<b>Message marketing</b>	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de délicieuses aides culinaires pour vos pâtisseries. Pratiques et rapides de fabrication, elles ont aussi cette force de garder une saveur authentique, proche du fait-maison. Crémeuse, onctueuse, dense, la crème pour tiramisu alsa



Professionnel, est un régal bluffant.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	0.49 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>	6	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	2.94 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>	288	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	141.12 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

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication</b>	France
<b>Type de régime</b>	Vegetarian

