



**Préparation pour panna cotta bio**

Ref. 027167 | EAN 3506170019172



**Fournisseur** CONDIFA

**Marque** ALSA



#EGalim

**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Boite 480g
<b>Unité de vente</b>	Boite de 480 g
<b>Informations bio.</b>	Biologique (>= 95 %)
<b>Durée de vie</b>	360 jours
<b>DLUO garantie</b>	240 jours
<b>Allergènes</b>	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Soja
<b>Mode de conservation</b>	Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés.
<b>Conditions de conservation</b>	Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés.
<b>Température de stockage</b>	De 15°C à 25°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	Conserver à température ambiante (25°C maximum) dans un endroit sec. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive. Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés.
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : Ingrédients: sucre*, amidon de maïs *, gélifiant (agar-agar), arôme naturel de vanille . Traces éventuelles de (GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE).
<b>Message marketing</b>	La gamme de desserts bio alsa répond aux nouvelles attentes du marché, consommateurs et gouvernementales (loi Egalim) et est également compatible à une alimentation végétarienne ! La Panna Cotta alsa est facile et rapide à fabriquer avec l'ajout de seulement 2 ingrédients (lait et crème). La promesse de gourmandise est au rendez-vous avec un beau visuel et une texture fondante en bouche, caractéristique de la panna cotta. Ce dessert se personnalise avec l'une des sauces desserts alsa selon votre inspiration (framboise, caramel,...). Pratique pour renouveler régulièrement votre carte des desserts et régalez vos convives !



Produit non limité dans le cadre du GEMRCN. Produit fabriqué en France.

**LOGISTIQUE**



**UNITÉ**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	0.8 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>	4.8 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>	230.4 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>	Vegan, Vegetarian

