



Panna cotta à froid

Ref. 027863 | EAN 3506170021212



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 800g
Unité de vente	Boite de 800 g
Durée de vie	120 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes (Traces)	Oeufs, Lait, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten, Soja
Mode de conservation	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.
Conditions de conservation	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.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Conditions utilisation	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.
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sucre, gélatine bovine, arôme naturel de vanille Bourbon. Traces éventuelles de GLUTEN, LAIT, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.
Message marketing	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de nouvelles recettes sans cuisson pour offrir toujours plus de praticité, de gain de temps et de clean label aux chefs cuisiniers. Parmi elles, la traditionnelle Panna Cotta à froid alsa Professionnel : une texture dense et onctueuse à la note vanille Bourbon subtilement dosée. Elle est facile et rapide à préparer, avec peu de matériel et seulement 2 ingrédients : du lait et de la crème. Un dessert sans colorants, sans additifs et sans conservateurs. Un indispensable en cuisine pour pallier au manque de personnel et une recette personnalisable à l'infini pour renouveler régulièrement l'offre dessert !



LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.8 Kilo	Volume	2 244 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	6 x 17 x 22	Dimensions(unité)	Centimètre



CARTON

PCB	6	Contrôle colisage	Non
Poids Net	4.8 Kilos	Volume	17 111 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	18.3 x 38.8 x 24.1	Dimensions(unité)	Centimètre



PALETTE

PCB	288	Contrôle colisage	Non
Poids Net	230.4 Kilos	Volume	1 069 440 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 111.4	Dimensions(unité)	Centimètre

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Réhydratable à froid	Oui

