



Crème dessert à la vanille bourbon à froid

Ref. 027864 | EAN 3506170021243



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 720g
Unité de vente	Boite de 720 g
Durée de vie	120 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	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, amidon modifié de maïs, arôme naturel de vanille Bourbon, amidons (amidon de pois, amidon de pomme de terre), concentré de minéraux du LAIT, ingrédients colorants (curcuma, extrait de paprika), maltodextrine. Traces éventuelles de (GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE).
Message marketing	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsà Professionnel a mis au point de nouvelles recettes sans cuisson pour offrir toujours plus de praticité, de gain de temps aux chefs cuisiniers. Autre avantage majeur, elles sont clean label ! Parmi elles, la classique Crème dessert à la Vanille Bourbon à froid alsà Professionnel : une texture onctueuse à la saveur incomparable apportée par l'arôme naturel de vanille Bourbon. Elle est facile et rapide à préparer, avec peu de matériel et seulement un ingrédient : du lait. Une façon gourmande d'obtenir les



apports en calcium dont nous avons besoin chaque jour. Elle est sans conservateurs et sans colorants artificiels. Un indispensable en cuisine pour pallier le manque de personnel et réduire ses déchets !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.72 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	4.32 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	207.36 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 (GDSN)	France
Type de régime (GDSN)	Vegetarian
Réhydratable à froid	Oui

