



Crème dessert au chocolat à froid

Ref. 027865 | EAN 3506170021274



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boite 960g
Unité de vente	Boite de 960 g
Durée de vie	450 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait, Soja
Allergènes (Traces)	Oeufs, Fruits à coques, Céréales contenant du gluten
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: chocolat en poudre 52% (sucre, cacao), amidon modifié de maïs, chocolat 16% (pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, sucre, cacao maigre, émulsifiant (lécithine de SOJA), arôme naturel de vanille), sucre, concentré de minéraux du LAIT, amidon de pomme de terre. Traces éventuelles de GLUTEN, OEUF, 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 aux chefs cuisiniers. Autre avantage majeur, elles sont clean label ! Parmi elles, la classique Crème dessert au Chocolat à froid alsa Professionnel : une

texture onctueuse et un dessert lacté intense en chocolat. 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 ajoutés. Un indispensable en cuisine pour pallier le manque de personnel et réduire ses déchets !

LOGISTIQUE



UNITÉ

PCB	1	Contrôle colisage	Non
Poids Net	0.96 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	5.76 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	276.48 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
Type de régime	Vegetarian
Réhydratable à froid	Oui

