

Crème dessert au chocolat sans cuisson

Ref. 027865 | EAN 3506170021274

Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 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, Almonds and its derivatives, Hazelnuts and its derivatives, Wheat and its derivatives
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 A 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

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

! 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 Brut	1.034 Kilos	**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 Brut	6.44 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 Brut	333.95 Kilos	**Volume**	1 069 440 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 111.4	**Dimensions (unité)**	Centimètre

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour préparation de 100 gr / ml**	**% AJR**
Valeur énergétique	114 Kilocalories 481 Kilojoules	6 %
Matières grasses	2.6 Grammes	4 %
dont acides gras saturés	1.6 Grammes	8 %
Glucides	18 Grammes	7 %
dont sucres	14 Grammes	16 %
Fibres alimentaires	1.2 Grammes	
Protéines	3.7 Grammes	7 %
Sel	0.12 Gramme	2 %

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr

CARACTÉRISTIQUES

Pays de fabrication	France
Type de régime	Vegetarian
Type d'emballage	Case

GROUPE CERCLE VERT
ZA-Saint Roch 95260 Beaumont sur Oise
Tél. : 01 34 70 99 30 | www.groupe-cerclevert.fr