



**Crème dessert caramel beurre salé à froid**

Ref. 027866 | EAN 3506170021304



Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

**GÉNÉRAL**

<b>Unité de facturation</b>	Boite 800g
<b>Unité de vente</b>	Boite de 800 g
<b>Durée de vie</b>	120 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>	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.
<b>Conditions de conservation</b>	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.
<b>Température de stockage</b>	De 15°C à 25°C

**DESCRIPTION**

<b>Conditions utilisation</b>	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.
<b>Ingrédients</b>	Ingrédients : Ingrédients: sucre, amidon modifié de maïs, caramel au beurre salé 11% (sucre, LAIT concentré sucré, sirop de glucose, BEURRE salé, eau), ingrédients colorants (caramel, curcuma, extrait de paprika), amidons (pois, pomme de terre), maltodextrine, sel, concentré de minéraux du LAIT, arôme naturel (contient LAIT et dérivés). Traces éventuelles de GLUTEN, OEUF, SOJA, FRUITS À COQUE.
<b>Message marketing</b>	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 Caramel Beurre Salé à froid alsa Professionnel : une texture onctueuse et un parfum caramel à la note salée justement dosée. 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**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	0.8 Kilo	<b>Volume</b>	2 244 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	6 x 17 x 22	<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>	17 111 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	18.3 x 38.8 x 24.1	<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>	1 069 440 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	120 x 80 x 111.4	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

**CARACTÉRISTIQUES**

<b>Pays de fabrication (GDSN)</b>	France
<b>Type de régime (GDSN)</b>	Vegetarian
<b>Réhydratable à froid</b>	Oui

