



**Mousse speculoos**

Ref. 027867 | EAN 3506170021335



**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>	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, 22% morceaux de speculoos (farine de BLÉ, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candy, farine de SOJA, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), sirop de glucose, huile de noix de coco, émulsifiant (E 472b), protéines de LAIT, ingrédient colorant (caramel), épaississant (alginate de sodium), stabilisants (E 516, E 450, E 500), maltodextrine. Traces éventuelles de (FRUITS À COQUE, OEUFS).
<b>Message marketing</b>	Parce qu'un bon repas se termine toujours par un bon dessert, alsa Professionnel a mis au point de délicieuses mousses aux goûts variés et ultra rapides à la fabrication. Parmi elles, la divine mousse speculoos alsa Professionnel aux saveurs gourmandes et authentiques, apporte un moment réconfortant, comme seul le biscuit speculoos peut le faire. Elle est sans conservateurs, sans arômes et sans colorants artificiels. Un indispensable sur la carte des desserts !



**LOGISTIQUE**

 **UNITÉ**

<b>PCB</b>	1	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	0.8 Kilo	<b>Volume</b>	2 305 Cm <sup>3</sup>
<b>Dimensions (L x l x h)</b>	17.1 x 6.1 x 22.1	<b>Dimensions (unité)</b>	Centimètre

 **CARTON**

<b>PCB</b>	6	<b>Contrôle colisage</b>	Non
<b>Poids Net</b>	7.8 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