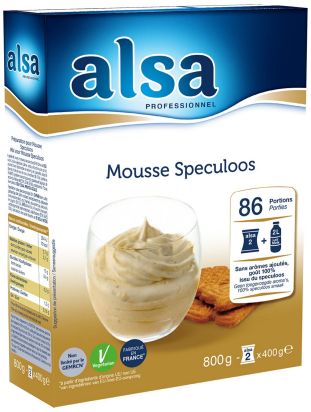


Mousse speculoos

Ref. 027867 | EAN 3506170021335

Fournisseur CONDIFA

Marque ALSA

GÉNÉRAL

Unité de facturation	Boîte 800g
Unité de vente	Boite de 800 g
Durée de vie	456 jours
DLUO garantie	240 jours
Allergènes	Lait, Céréales contenant du gluten, Wheat and its derivatives
Allergènes (Traces)	Oeufs, Fruits à coques, Soja, Almonds and its derivatives, Hazelnuts and its derivatives, Pistachios and its derivatives, Walnuts and its derivatives
Mode de conservation	Par mesure d'hygiène, consommer rapidement les desserts préparés (conseil : dans les 24 h maximum). Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. 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). Avant ouverture, à conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Utilisable après ouverture jusqu'à la date de péremption sous réserve du respect des conditions de conservation précitées et dans l'emballage d'origine. Conserver les desserts préparés en chambre froide à température positive.
Température de stockage	De 15°C à 25°C

DESCRIPTION

Descriptif

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.

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

	Elle est sans conservateurs, sans arômes et sans colorants artificiels. Un indispensable sur la carte des desserts !
Ingrédients	Ingrédients : Ingrédients: sucre, 22% morceaux de speculoos (farine de BLE, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever (carbonates de sodium), sel, cannelle), sirop de glucose, huile de noix de coco, émulsifiant (E 472b), protéines de LAIT, épaississant (alginate de sodium), ingrédient colorant (sucre caramelisé), stabilisants (E 516, E 450, E 500), maltodextrine. Traces éventuelles de (OEUF, SOJA, FRUITS A COQUE).
Message marketing	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 !
Mode d'emploi	86 portions.

LOGISTIQUE

UNITÉ

PCB	1	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	0.869 Kilo	**Volume**	2 305 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	17.1 x 6.1 x 22.1	**Dimensions (unité)**	Centimètre

CARTON

PCB	6	**Contrôle colisage**	Non
Poids Brut	5.45 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	286.51 Kilos	**Volume**	1 069 440 Cm ³
Dimensions (L x l x h)	120 x 80 x 111.4	**Dimensions (unité)**	Centimètre

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

NUTRITION

Valeurs nutritionnelles moyennes	**Pour préparation de 100 gr / ml**	**% AJR**
Valeur énergétique	70 Kilocalories 292 Kilojoules	4 %
Matières grasses	2.7 Grammes	4 %
dont acides gras saturés	2.1 Grammes	11 %
Glucides	10 Grammes	4 %
dont sucres	8.3 Grammes	9 %
Fibres alimentaires	0.1 Gramme	
Protéines	1.2 Grammes	2 %
Sel	0.15 Gramme	2 %

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