

Perles de saveurs® - Yuzu

Préparation pasteurisée à base de jus de citron vert et de jus de yuzu

Liste d'ingrédients

Eau, jus de citron vert* (13%), jus de yuzu* (4,3%), jus concentré de citron, arôme naturel, épaississant: gomme cellulosique, affermissant: chlorure de calcium, gélifiant : alginate de sodium.

* Origine : Non UE

Allergènes

Aucun

Descriptif

Fabrication	Ionisation	OGM	DDM et conservation
Française	Non	Non	12 mois à température ambiante. Conserver 5 jours entre 2 et 6°C après ouverture.

Conseils d'utilisation

Ensemble unique de saveurs, de textures et de couleurs, les Perles de Saveurs sont des petites sphères gélifiées (pellicule d'alginate : dérivé d'algue), contenant un cœur liquide; un effet d'explosion en bouche étonnant ! Elles apporteront une petite touche épatante à vos cocktails, entrées ou desserts.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	Matières grasses <i>Dont acides gras saturés</i>	Glucides <i>Dont sucre</i>	Protéines	Sel	Fibre
45 kJ 11 kcal	0,1 g 0 g	1,3 g 0,8 g	0 g	0 g	1,2 g

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Odeur	Goût	Texture
jaune-vert	Caractéristique du jus de yuzu	acidulé	Pellicule gélifiée Liquide à cœur

Critères micro-biologiques

FAM	Coliformes	Levures	Moisissures	Listéria
<1000 ufc/g	< 100 ufc/g	<10 ufc/g	<10 ufc/g	Absence dans 25g

Conditionnement

UVC				Colis			Palette filmée			
Code produit	Gencode	Poids net	Emballage primaire	Colisage	Poids kg	Dimension (Lxlxh) en mm	Nombre de colis	Nombre de couches	Hauteur moyenne en mm	Poids palette en kg
5556 (PS)	3467740092592	90g	verrine + cartonnnette	12	2,5	240x160x110	336	14	1740	870
5557 (PS)	3467740094183	200g	verrine	6	2,2	212x139x90	406	14	1370	923,2

