

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Crème dess pistache longue conservation

Descriptif produit : +/- 43 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,3 kg. Colis de 3 boîtes

Liste des ingrédients : LAIT, sucre, eau, amidon transformé de maïs, amidon, pâte de PISTACHE (sirop de sucre inverti, PISTACHE verte de Californie (0,6% de la crème dessert), eau, huile de tournesol, arôme) féculé de manioc, épaississants : carraghénanes E407, émulsifiant : mono et diglycériques d'acides gras E471, sel, colorants : riboflavine et bleu patenté V

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Lait	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 50]

N° d'agrément : FR-50-127-002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 450

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Lait

Traces d'allergènes : Gluten

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Verser la crème dessert dans une jatte ou un grand saladier pour une mise à disposition directe des convives ou répartir dans des raviers ou coupelles individuelles pour un service à l'unité. Il faut penser à personnaliser la présentation de la crème dessert à la pistache, en lui associant d'autres ingrédients ou en variant les contenants pour en faire des desserts attrayants. Biscuits individuels ou multiporions, prêts à garnir, fruits secs, moelleux ou au sirop, sauces desserts,... font partie des ingrédients à envisager. Ou tout simplement, penser à associer des crèmes desserts de parfums différents. Servir bien frais pour une dégustation encore plus agréable. Rendement : 1 boîte de 4,3 kg = 43 portions de 100 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
465	110	3.4	1.9	17.3	14.6	0.05	2.6	0.16

Vitamines : Calcium (mg) : 90.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.76

Type de matières grasses : Tournesol

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Boite	4.3	4.64	1	Boite			3700279301101
Colis	12.9	13.92	3	Boite		470x158x236	
Couche	141.9	0	33	Boite	11		
Palette	709.5	0	165	Boite	55	1200x800x1330	