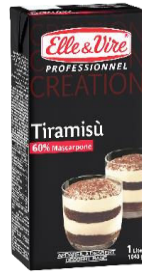


Tiramisu

1 litre

28924403



Produit

60% de Mascarpone

PLUS
PRODUIT

Résiste à l'acidité, aux alcools, aux arômes et à la congélation (appareil monté)

Rentable : l'appareil double de volume une fois fouetté

Dénomination	Ingrédients
Préparation pour Tiramisu - stérilisée UHT	Mascarpone 60% (CREME de LAIT*, LAIT* écrémé en poudre, correcteur d'acidité : acide lactique), LAIT* écrémé, sucre, jaune d'OEUF, amidon modifié, gélatine, émulsifiant : E471, arôme naturel de vanille, colorant : bêta carotène.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
A température ambiante (température maximale conseillée : +18°C). Ne pas congeler	Conserver au frais et utiliser dans les 48H

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	
Energie : kJ / kcal	1219	294
Matières grasses (g)	25,0	
dont acides gras saturés	16,1	
Glucides (g)	14,2	
dont sucres	12,9	
Fibres alimentaires (g)	0,0	
Protéines (g)	3,1	
Sel (g)	0,09	

Informations
complémentaires

* Origine : France

Calcium : 90mg/100g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790897306	03451796014639	13451790014632
Conditionnement	Brique	Colis de 6 briques	
Poids net	1043 g	6,27 kg	940,50 kg
Poids brut	1073,3 g	6,547 kg	1008,08 kg
Dimensions LxIxxH (mm)	60 x 90 x 196 mm	295 x 125 x 204 mm	1200 x 800 x 1370 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	25	6	150	900

Contrat date : 50 jours

Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et des produits à base de lait de vache, des œufs	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 50 139 001 CE	France	1901909990	ISO 22000 / BRC / ISO 50001	Non concerné