

Appareil pour pot de crème au chocolat Valrhona

1 Litre

26741703



Produit

PLUS
PRODUIT

Revendiquez un chocolat Valrhona® d'origine Equateur sur votre carte

Intense en chocolat noir

Multiples applications possibles : verrine, crème brûlée au chocolat, tarte, garniture...

Résultat garanti : évite l'étape de cuisson au four

Dénomination	Ingrédients
Préparation pour Crème dessert au Chocolat* Origine Equateur stérilisée UHT (*66 % de cacao minimum)	CREME de LAIT (Origine France), LAIT écrémé (Origine France), chocolat Pur Equateur Valrhona® 11,5 % (dont fèves de cacao d'Equateur, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine, arôme), sucre, sirop de glucose, jaune d'ŒUF en poudre (issu de poules élevées en plein air), poudre de cacao 0,5 %, épaississant : E407, sel.
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	962 231
Matières grasses (g)	16.6
dont acides gras saturés	11.1
Glucides (g)	16.4
dont sucres	13.5
Fibres alimentaires (g)	1.8
Protéines (g)	3.2
Sel (g)	0.18

Informations
complémentaires

Mode opératoire : 1/Chauffer jusqu'à la première ébullition en remuant à la spatule ou chauffer au micro-ondes à 800W environ 8 min après avoir versé dans un récipient adapté et filmé.
2/Dresser. Laisser reposer 20 min à température ambiante. 3/Réserver au moins 3H au froid.

Calcium : 85 mg/100 g

Données logistiques

	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN	3451790899713	03451796014646	13451790014649
Conditionnement	Brique	Colis de 6 briques	
Poids net	1075,0 g	6,450 kg	967,500 kg
Poids brut	1103,3 g	6,727 kg	1035,079 kg
Dimensions LxIxH (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 et des œufs. Peut contenir des fruits à coque et du soja.	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 UE	France	1901909990	ISO 22000 / BRC / ISO 50001	Non concerné