

Dénomination légale

Préparation à base de noix de coco, aromatisée.

Description

Un concept unique, une préparations aux fruits multi-usage à mélanger avec du lait ou de la crème pour réaliser des desserts lactés et fruités. Idéal en mélange avec de la crème fouettée pour obtenir une mousse riche en fruits.

Ingrédients

crème de noix de coco 53%, sucre, eau, gélifiant : pectines de fruits, arôme, épaississant : amidon modifié, acidifiant : acide citrique, correcteur d'acidité : citrates de sodium, émulsifiant : E450, conservateur : sorbate de potassium.

Mise en œuvre

Mélanger en tant pour tant avec de crème fouettée pour obtenir une mousse très fruitée. A utiliser directement en verrine ou en entremet entre 2 plaques de génoise.

Retrouver toutes nos suggestions d'utilisation sur notre site internet www.androschef.fr

Caractéristiques organoleptiques

Texture	liquide
Saveur	caractéristique de la noix de coco
Couleur	blanc laiteux

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	30+/-2
pH	4,1 +/-0,2

Informations allergènes

Allergènes présents	NON
Allergènes informatifs	NON

Critères microbiologiques

Etant données leur caractéristiques physico chimiques (Brix élevé, pH acide, cuisson et remplissage à chaud dans un contenant hermétique), nous ne réalisons pas d'analyses microbiologiques systématiques sur ces produits, car ils ne présentent pas de risque microbiologique.

Conditions de stockage et d'utilisation

A stocker à température ambiante (<25°C). Après ouverture, conserver au réfrigérateur (+2°C/+4°C) dans son emballage d'origine, bien refermé et consommer dans les 8 jours.

Autres informations

Les produits Andros sont exempts :

- d'Organismes Génétiquement Modifiés et /ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés
- d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

Certifications du site de fabrication

IFS, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

10 mois.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Energie	en kJoules (kJ)	970
	en kcalories (Kcal)	230
Matières grasses (g)		13
dont acides gras saturés		12
Glucides (g)		26
dont sucres		23
Fibres (g)		1.4
Protéines (g)		1.4
Sel (g)		0.27