

Fourrage - Filling avec morceaux Poires Williams 2 kg

Fruit'Chef

Dénomination légale Fourrage aux Poires Williams avec morceaux

Description

Fourrage riche en morceaux destiné à la réalisation aisée de desserts - stable à la cuisson - Stable à la congélation - décongélation .

Ingrédients

poires Williams 60%, sucre, eau, épaississant: amidon modifié, acidifiant: acide citrique, correcteur d'acidité: citrates de calcium, antioxydant: acide ascorbique, gélifiant: gomme gellane, arôme, conservateur: sorbate de potassium.

Mise en œuvre

Mélanger avant utilisation. Utiliser à froid en fond de tartes, dans l'appareil d'une tarte aux fruits, pour une mousse aux fruits, en insert dans un montage d'entremets. Utiliser à chaud en fourrage de viennoiseries, chaussons, en fourrage de galettes. Autre application en agrément d'appareils à cakes, muffins, crumbles ...



Caractéristiques organoleptiques

Texture présence de morceaux de poire
Saveur caractéristique de la poire
Couleur typique de la poire

Caractéristiques physico-chimiques

Brix 31 +/-2
pH 3,5 +/-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 microbologique.

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, BRC, ISO 9001:2008, ISO 50001:2011

Conditions de stockage et d'utilisation

A stocker à température ambiante (< 25 °C). Après ouverture conserver jusqu'à 6 semaines au réfrigérateur (+2 °C / + 4 °C) dans son emballage d'origine fermé.

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

12 mois

Code article

50076769

Code douanier

2008405190

Création

17/07/2017

Mise à jour

28/11/2017

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

	en kJoules (kJ)		553
	en kcalories (Kcal)		
Energie			130
Matières grasses (g)			0,2
dont acides gras saturés			0,0
Glucides (g)			31,0
dont sucres			29,0
Fibres (g)			2,0
Protéines (g)			0,3
Sel (g)			0,00

Informations Logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	seau		
EAN	3 60858 076769 5	03 60858 815005 5	03 60858 815006 2
Poids net (Kg) :	2,000		384,000
Poids brut (Kg) :	2,108		427,570
Largeur (mm) :	200		800
Longueur (mm) :	200		1200
Hauteur (mm) :	110		985
Nombre de pièces :	1		192
Nombre de colis :			192
Nombre de couches :			8
Nombre de colis par couche :			24

ANDROS
INGRÉDIENTS

ZI - 46 130 Biars sur CERE - France - Tél + 33 5 65 10 10 10 - www.androsingrédients.fr
Service utilisateurs, France métropolitaine: 05.65.10.66.44