

Préparation pour mousse Framboise 1 kg

Fruit'Chef

Dénomination légale

Préparation aux framboises

Description

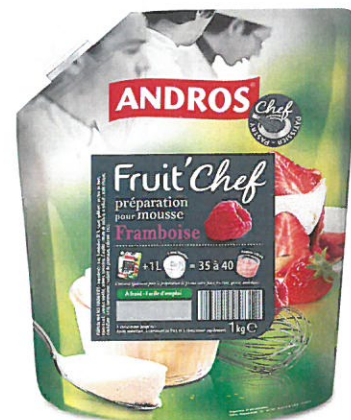
Un concept unique, une préparations aux fruits multi-usage à mélanger avec du lait ou de la crème pour réaliser des desserts lactés et fruités. Idéal en mélange avec de la crème fouettée pour obtenir une mousse riche en fruits.

Ingrédients

Eau, framboises 30%, sucre, gélifiant: pectine de fruits, épaississant: amidon modifié, arômes, correcteur d'acidité: citrate de sodium, acidifiant: acide citrique, émulsifiant: E450, conservateur: sorbate de potassium, colorant: E120.

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.



Caractéristiques organoleptiques

Texture liquide légèrement épaissie
Saveur caractéristique de la framboise
Couleur rouge

Caractéristiques physico-chimiques

Brix 31
pH 4,1

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.

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

Après ouverture, à conserver au frais (0°C/+6°C) dans son emballage d'origine, bien refermé et à consommer dans les 8 jours.

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

10 mois

Code article

50076772

Code douanier

2106909838

Création

26/06/2014

Mise à jour

30/11/2017

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

	en kJoules (kJ)		
	en kcalories (Kcal)		
Energie			506
			119
Matières grasses (g)			0,1
dont acides gras saturés			0,0
Glucides (g)			28,0
dont sucres			26,0
Fibres (g)			2,9
Protéines (g)			0,5
Sel (g)			0,60

Informations Logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche		
EAN	3 60858 076772 5	03 60858 815276 9	03 60858 815277 6
Poids net (Kg) :	1,000	6,000	540,000
Poids brut (Kg) :	1,026	6,587	616,530
Largeur (mm) :	185	245	800
Longueur (mm) :	100	395	1200
Hauteur (mm) :	245	160	1744
Nombre de pièces :		6	540
Nombre de colis :			90
Nombre de couches :			10
Nombre de colis par couche :			9

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