

Code SAP : 44308310

## **VERGEOISE BLONDE 0,5 kg F10 « SAINT LOUIS »** **Fardeau polyéthylène**



### **DESCRIPTION :**

La Vergoise Blonde de sucre candi est un sucre cristallisé obtenu selon un procédé de fabrication particulier. Elle est issue de la cristallisation d'un sirop de sucre candi blond séparé des cristaux de candi. La Vergoise Blonde SAINT LOUIS est un sucre aux qualités organoleptiques attrayantes. Elle se caractérise par sa saveur délicate, sa texture moelleuse, sa couleur ambrée et son arôme délicat de caramel.

Les sachets 500g sont regroupés par 10 dans un fardeau polyéthylène.

### **CARACTERISTIQUES : (BT PROD 024/h)**

■ **INGREDIENTS :** Vergoise blonde : 99,5 %, anti-agglomérant : glycérol (origine végétale) 0,5 %

#### ■ **PHYSICO-CHIMIE**

- Polarisation 94,5% mini
- Humidité 2,50 % maxi
- Réducteurs 1 % maxi
- Cendres 1 % maxi
- Couleur 1500 – 2000 unités ICUMSA ou 85 – 175 EBC (Lovibond)

Contient un anti-agglomérant d'origine végétale pour garder l'aspect moelleux plusieurs mois :

- Glycérol (E422) 0,5 %

■ **MICROBIOLOGIE** (maxi/10 g) : Mésophiles aérobies : 500 – Levures : 50 – Moisissures : 50

#### ■ **VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g :**

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| • Energie = 1683 kJ / 396 kcal    | • Matières grasses = 0g dont acides gras saturés 0g |
| • Glucides = 99g dont sucres 99 g | • Protéines = 0g                                    |
| • Sel = 0g                        |   |

### **UTILISATIONS**

La Vergoise Blonde est très appréciée notamment dans le Nord de la France et les Flandres, pour la pâtisserie et les desserts de terroir : tarte à la Vergoise, pain d'amandes, pain d'épice, crêpes, gaufres, fourrage de gaufres, spéculoos, cakes, flan à la flamande, desserts à la bière,... Elle donne une couleur appétissante et une saveur typique aux yaourts et fromages blancs.

### **STOCKAGE**

L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques et tout contact avec des surfaces humides.

Conformément à la réglementation, les sucres à l'état solide ne requièrent pas de Date de Durabilité Minimale.