

Prodia mousse café 760g édulcorant

ref.

6846

Déscription produit

Poudre de dessert pour une mousse goût café, édulcorée à l'aspartame. Préparation à froid.

Caractéristiques

Avec édulcorant Sans fructose

Ingrédients

Maltodextrine, matière grasse végétale hydrogénée (palm), poudre de petit LAIT, gélatine, café soluble, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras, épaississant: alginate de sodium, colorant: caramel au sulfite d'ammonium, protéines de LAIT, stabilisant: phosphates de potassium, arôme goût café, édulcorant: aspartame*.

*Contient de la phénylalanine.

Peut contenir des traces de gluten, d'oeuf, soja et noisette.

Pays de fabrication: France

Critères microbiologiques

Flore totale aérobie mésophile: < 70.000 ufc/g

Coliformes: < 100 ufc/g max. E coli: < 10 ufc/g max.

Levures et moisissures: < 100 ufc/g

Salmonelles: abs /25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité: max. 6%

Caractéristiques organoleptiques

0

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours Durée maximale de conservation: 12 mois

Condition de stockage

Après ouverture, refermer l'emballage et consommer dans les deux mois. Conserver dans un endroit frais et sec.

Après réhydratation garder au réfrigérateur pendant 48h maximum.

Dosage

380g de poudre / litre de lait

Préparation

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur mélangeur. Ajouter la poudre, fouetter 1 minute à petite vitesse et 3 à 4 minutes à grande vitesse. Verser dans des ramequins, mettre au frais pendant 3 heures minimum.

Date de dernière mise à jour 11/03/2024

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.





Brut kg/pc	0,88
Net kg/pc	0.76
L pc (mm)	125
L pc (mm)	125
H pc (mm)	185
# /emb.sec.	6.0
Brut kg/emb.sec.	5.45
Net kg/emb.sec.	4.56
L emb.sec. (mm)	380
L emb.sec. (mm)	260
H emb.sec. (mm)	200
# emb.sec./couche	54
# emb.sec./pallet	486
couches/pallet	9

EAN unité de vente



Fibres alimentaires (g)

Protéines (g)

Sel (g)



Prodia mousse café 760g édulcorant

Analyse nutritionelle /100 g /0 %RI Energie kJ 1845 Energie kcal 439 Matières grasses (g) 14 Acides gras saturés (g) 12 67 Glucides (g) 17 Sucres (g)

1,5

11 0,77



Prodia mousse café 760g édulcorant

Allergènes				
	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés			х	
Blé			х	
Seigle		х		
Orge		х		
Avoine		×		
Épautre		х		
Crustacés et produits dérivés		х		
Oeufs et produits dérivés			х	
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés			х	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)	х			
Fruits à coque			х	
Amandes		x		
Noisettes			x	
Noix		x		
Noix de cajou		x		
Noix de pécan		x		
Noix du Brésil		x		
Pistaches		x		
Noix de macadamia		x		
Céleri et produits dérivés		х		
Moutarde et produits dérivés		х		
Graines de sésame et produits dérivés		х		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO2 /kg ou		х		
Lupin et produits dérivés		х		
Mollusques et produits dérivés		х		

Sans OGM