

**FICHE TECHNIQUE****COULIS NOISETTE 850G**

Réf info : T5002188

Créée le : 29.03.2012 (CBA)
Révisée le : 23.09.22 (10) (KW)
Page 1 / 1

Edité le 23/09/22

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011**DESCRIPTION**

Coulis de noisettes.
Origine noisette : UE

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Sucre, huile de tournesol, noisettes (**fruits à coque**) (10 %), cacao maigre poudre, lait écrémé en poudre (**lait**), émulsifiant : lécithine de tournesol, arômes.

Peut contenir des traces d'autres fruits à coque et de soja.

AVANTAGES

- Dosage propre et précis grâce à la présentation en flacon souple
- Peut s'utiliser à chaud comme à froid
- Coulis prêt à l'utilisation
- Brillance et couleur appétissantes
- Produit de haute qualité gustative

SUGGESTIONS D'UTILISATION

Idéal pour décorer vos assiettes dessert.

Son petit goût de pâte à tartiner aux noisettes en fait un ingrédient gourmand apprécié de la plupart des convives

A utiliser en nappage ou en décor de glaces, cheesecakes, fruits, pâtisseries....

Un excellent support pour la créativité du chef !

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (Valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie (kJ):	2267
Energie (kcal):	543
Matières grasses en g	33
Dont acides gras saturés en g:	4.0
Glucides en g	55
Dont sucres en g:	52
Fibres en g :	3.2
Protéines en g :	5.0
Sel (Na x 2,5) en g :	0.05

Sources : données fournisseurs de matières premières

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles

< 5000 /g

Moisissures

< 100 /g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine

Agiter le flacon avant utilisation

CONDITIONNEMENT

Bouteille PE de 1000 ml.

Poids net : 850 g.

Carton de 4 bouteilles

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.