



Préparation déshydratée pour

CREME FONDANTE VERVEINE - FRAISE

Réf info: T53 24 312

Code vrac: TO53 24 312V indice 2

Code R&D: 355P1503

Créée le : 22.01.2016 (LS)

Révisée le : 21.04.2022 (3) (NSC)

Page 1 / 1

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Sucre, épaississants : E1422-E415, verveine (3%), fraise (saccharose, amidon de maïs, émulsifiant : lécithine de tournesol E322) (2%), gélifiant : E407 (stabilisant : E508, dextrose de blé ou de maïs), huile de colza, arôme naturel, colorant : E120.

DOSAGE

Produit	Lait	Crème liquide	Litres reconstitués	Portions
150g	500mL	500mL	1L	10
La boite = 900g	3L	3L	6L	60

MODE DE PREPARATION

- Porter à ébullition le mélange lait + crème.
- Délayer au fouet le mélange sur le liquide bouillant et reporter à ébullition en remuant.
- Répartir la crème dans les coupelles. Réserver au frais jusqu'à refroidissement complet, minimum 3 heures avant de servir

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

A servir en verrine saupoudrée de Croc Déco pistache-cardamome, accompagnée de quelques lamelles de fraise fraîche.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 15 g de préparation + 50 mL de lait et 50 mL de crème 35 % MG (poids d'une portion environ 115g)
Energie (kJ):	1606	932
Energie (kcal):	378	224
Matières grasses en g	<0,5	16
Dont acides gras saturés en g:	<0,1	11
Glucides en g	93	17
Dont sucres en g:	83	16
Fibres en g:	0.8	< 0.5
Protéines en g	<0,5	2,9
Sel* (Na x 2,5) en g	0,05	0,10

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles < 500 000 /g
Coliformes totaux < 1 000 /g
Escherichia coli < 10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs < 1000 /g
Staphylocoques pathogènes < 100 /g
Salmonella spp non détecté /25g

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.

CONDITIONNEMENT

Boite de 900g

Remarque: L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.

^{*}La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium