

Crème instantanée chocolat 1140 g

Produktbild																			
Numéro d'article	868624.001																		
Groupe de produits	Desserts / Crèmes																		
Description	Cuisine Pro – efficacité éprouvé. Mélange prêt à l'emploi pour la préparation instantanée d'une savoureuse crème au chocolat. Peut se délayer à froid comme à chaud.																		
Informationen	<ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> S'apprête à la surgélation <input checked="" type="checkbox"/> Végétarien <input checked="" type="checkbox"/> Granulée 																		
Ingrédients	Sucre, amidon de maïs modifié, cacao fortement dégraissé 16%, chocolat en poudre 3.0% (sucre, cacao), émulsifiant (lécithine de soja), sel comestible iodé, arôme.																		
Valeur nutritive	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2">100 g de produit sec contiennent:</td> </tr> <tr> <td>Valeur énergétique</td> <td>1640 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td>388 kcal</td> </tr> <tr> <td>Graisses</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>Acides gras saturés</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>84 g</td> </tr> <tr> <td>Sucres</td> <td>52 g</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td>0.9 g</td> </tr> </table>	100 g de produit sec contiennent:		Valeur énergétique	1640 kJ		388 kcal	Graisses	2.5 g	Acides gras saturés	1.5 g	Glucides	84 g	Sucres	52 g	Protéines	4 g	Sel	0.9 g
100 g de produit sec contiennent:																			
Valeur énergétique	1640 kJ																		
	388 kcal																		
Graisses	2.5 g																		
Acides gras saturés	1.5 g																		
Glucides	84 g																		
Sucres	52 g																		
Protéines	4 g																		
Sel	0.9 g																		

Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: <ul style="list-style-type: none"> - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants 	
Allergènes et gluten / lactose	La recette ne contient pas: <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients glutineux - ingrédients lacteux - ingrédients potentiellement allergéniques; exception voir liste des ingrédients (en gras) 	
Dosage	190 g de masse pour 1 litre de lait entier.	
Préparation	Mélanger 6 litres de lait entier froid pendant 1 minute avec le fouet (ou dans une batteuse). Laisser reposer 5-10 minutes et mélanger encore une fois. Ensuite dresser en portions et mettre au frais. selon votre goût garnir avec des fruits de saison ou avec un liquide (liquer, spiritueux).	
Utilisation	Comme dessert simple et bien apprécié présenté de façon plaisant.	
Rendement	1140 g = env. 45 portions	
Durée de conservation	24 mois	
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!	
Emballage	Sachet imprimé, soudé.	
Unité de vente	Sachet à 1140 g	
Unité d'expédition	Par carton	8 sachets
	Couche par palette	4
	Par palette	32 cartons
	Poids net par carton	9.120 kg
	Poids brut par carton	9.680 kg
	Mesures par carton	39.8 x 30.0 x 25.1 cm
Code EAN / UPC	7610121611110 (sachet) / 07610121959762 (carton)	
Information légale	Les données figurant sur la présente fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice tiennent lieu de vue d'ensemble. Etant donné que l'entreprise HACO améliore en permanence ses recettes, les informations relatives à un produit sont susceptibles de varier. Dans ce cas, seules les données figurant sur le produit sont déterminantes.	