

CREME DE CARAMEL D'ISIGNY - 3 KG



Réf DGF: 05817

(Révisé le: 24/01/2015)

Crème de caramel semi-liquide. Goût : caramel au lait corsé Texture : lisse, homogène, pâteuse qui ne file pas. Couleur: marron soutenu

Conditionnement :

Seau plastique blanc

Poids net= 3 kg

Poids brut= 3.14kg

Dimensions du seau: 199 x 134.4mm

Carton = 4 seaux

Poids net carton = 12kg

Poids brut carton = 13kg

Dimensions du carton: 385 x 385 x 150cm

Etiquetage :

Sur le seau:

- liste d'ingrédients.
- DLUO/Lot: JJ/MM/AAAA (sur le couvercle)

Sur le carton:

- Dénomination du produit
- DLUO: JJ/MM/AAAA

Ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, eau, crème fraîche d'Isigny AOP (8%), lait entier en poudre, beurre d'Isigny AOP (4.5%), fibres alimentaires, sel de Guérande, arôme naturel de vanille, poudre à lever: bicarbonate de soude, émulsifiant: sucroesters d'acides gras.

Traces éventuelles de fruits à coques et soja.

Conseils d'utilisation :

Chocolaterie, pâtisseries (parfume diverses crèmes), glacerie.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec.

Se conserve au réfrigérateur après ouverture

Conservation :

15 mois
