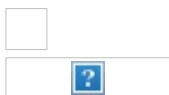


CREME DE NOUGAT DE MONTELMAR 1 KG



Réf DGF: 05804 / Code barre: 3584730 05804 5

(Révisé le: 24/01/2015)

L'ingrédient incontournable de vos desserts glacés, pâtisseries ou chocolats à base de crème de nougat.

Pâte homogène de couleur beige clair. Goût caractéristique de nougat. Présence normale d'huile en surface.

Conditionnement :

Pot plastique

Poids net : 1kg

Poids brut: 1.051kg

1 carton = 6 pots

Poids net carton: 6 kg

Poids brut carton: 6.736kg

Dimensions du carton: 365 x 365 x 140 mm

Etiquetage :

Etiquette sur le pot:

* liste d'ingrédients

Sur couvercle du pot:

- DLUO: JJ/MM/AA

- Numéro de lot: QQQA (QQQ= quantième du jour de fabrication; A= année de fabrication)

Etiquette sur le carton mentionnant :

* Liste des ingrédients

* N° lot (batch) : QQQA

* DLUO : JJ/MM/AA

Ingrédients :

Amandes émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, pain azyme (féculé de pomme de terre, eau, huile de tournesol), albumine d'oeuf.

Présence possible d'autres fruits à coques.

Mode d'emploi :

Cette crème est destinée à aromatiser des mixes glaciers ou tout autre type de desserts auxquels elle apporte une note caractéristique de nougat de Montélimar.

Le dosage conseillé de cette crème dans les produits laitiers est de 12%.

Attention : seule l'utilisation simultanée de crème de nougat et de brisures de nougat de Montélimar dans une composition de produit permet, dans la dénomination de vente de ce produit, la référence au " nougat de Montélimar ".

Lors de l'emploi de la crème de nougat de Montélimar seule, la dénomination de vente ne pourra comporter que la référence à la " crème de nougat de Montélimar ".

Dans la liste des ingrédients du produit, devront figurer les désignations complètes suivies des pourcentages respectifs d'incorporation.

Les ingrédients du nougat lui-même n'ont pas à être mentionnés, dans la mesure où la proportion d'incorporation est inférieure à 25% du produit fini.

Conditions de stockage :

16-20°C dans un endroit sec

Conservation :

12 mois.
