

# PATE A GLACER BRUNE - PALETS 5 KG



Réf DGF: 02279 / Code barre: 3584730 02279 4

(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 6

Palets de pâte brune au cacao. Poids unitaire : 1.5g environ. Goût: chocolaté Apparence: solide à 20°C, de couleur brune

## Conditionnement :

Poche polyéthylène placée dans un carton.

Poids net : 5 kg

Poids brut : 5.4 kg

Dimensions carton : 375 x 275 x 83 mm

## Etiquetage :

Etiquette sur carton mentionnant:

\* Liste des ingrédients

\* N° de lot : DVXXXXXXXX-LBXXXXXXXX

\* DLUO : MM/AAAA

## Ingrédients :

Graisses végétales hydrogénées, sucre, cacao maigre en poudre, poudre de lactosérum, émulsifiants : (E322, E476), arômes.

## Mode d'emploi :

Application : enrobage des pâtisseries.

La pâte à glacer n'est pas un chocolat de couverture.

Prendre la quantité nécessaire et faire fondre au Bain Marie vers 50°C (jamais à feu nu).

Ramener la température à 38-40°C pour emploi.

## **Conseils d'utilisation :**

Bien refermer le sac après emploi.

## **Conditions de stockage :**

Dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec.  
A conserver entre 15 et 20 °C

## **Conservation :**

A consommer de préférence dans les 12 mois après la fabrication.

---

---