

POUDRE D'AMANDE BLANCHE - 5KG



Réf DGF: 05020

(Révisé le: 24/01/2015)

Poudre d'amandes blanchies. 100% pur fruit de l'amandier. Apparence: beige, petites particules, non grises ou décolorées, typique de la poudre d'amande. Poudre fluide, non huileuse et exempt de grumeaux. Goût: saveur exempte de rancidité, d'amertume ou de goût de moisi. Absence de goût ou d'odeur étrangère. Variété: California Origine: Etats Unis

Conditionnement :

Sache plastique dans un carton
Poids net : 5 kg.

Etiquetage :

Etiquette collée sur le carton :

* Date de production: JJ/MM/AAAA

* DLUO : JJ/MM/AAAA

* Lot : XXXXXXXX

Ingrédients :

Poudre d'amandes blanchies 100%

Mode d'emploi :

Application en pâtisserie.

Conditions de stockage :

Température maximum 15°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Conservation :

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