

ROYALTINE - BRISURES DE BISCUIT DENTELLE - SACHET 2 KG



Réf DGF: 02451 / Code barre: 3584730 02451 4

(Révisé le: 24/01/2015) - Révision: 12

L'ingrédient au croustillant incomparable à utiliser dans vos confiseries au chocolat et au praliné.

Pailleté de biscuit dentelle.

Conditionnement :

Sac plastique scellé transparent.

Poids net sac: 2 kg

Poids brut sac: 2.020 kg

1 carton = 4 sacs

Poids net carton : 8 kg

Poids brut carton : 8.450kg

Dimensions carton : 393 x 293 x 352 mm

Etiquetage :

Impression sur carton et sachet :

* Liste des ingrédients

Impression jet d'encre sur carton:

* N° lot : A4 QQQ X (A= lettre variable signifiant l'année de fabrication (A= année terminant par 0 jusqu'à J= année terminant par 9); 4 site de production, QQQ: quantième du jour de fabrication, X: lettre de l'équipe de production)

* DLUO : JJ/MM/AAAA

Ingrédients :

Farine de blé, sucre, matières grasses végétales, sirop de sucre inverti, lait écrémé en poudre, beurre pâtissier, sel, émulsifiant : lécithine de colza, arôme vanille, extrait de malt d'orge, colorant: extrait de paprika.

Présence possible de soja.

Mode d'emploi :

Utilisation en confiserie et chocolaterie.

Confection des " Rochers à ROYALTINE ":

Pour 1 kg de chocolat de couverture DGF au choix, utiliser 500 g de ROYALTINE.

Fondre et cristalliser la couverture, ajouter la ROYALTINE, bien mélanger et dresser les rochers avec une petite cuillère ou avec l'aide du coffret spécial " Rocher ROYALTINE ".

Conseils d'utilisation :

Bien refermer l'emballage après utilisation pour éviter une reprise d'humidité du produit, et conserver tout son croustillant.

Conditions de stockage :

Dans un endroit frais et sec.

Conservation :

24 mois
