



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Appareil à Mousse au
Chocolat Noir Brique 1L**



- Signature Chocolat noir : chocolat à 70% de cacao
- Prêt à mettre en oeuvre : 3 min au batteur suffisent
- Résultat garanti : des mousses fermes et onctueuses
- Usages variés : tarte, siphon, entremets...

Préparation

Produit

| | | | | |
|-------------------------------------|---|---|-----|--------|
| Dénomination légale | Préparation pour mousse lactée au chocolat noir stérilisée UHT | | | |
| Ingrédients | LAIT écrémé (45%), crème (LAIT), chocolat noir (16,6%) (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithines), sucre, jaune d'ŒUF, poudre de cacao maigre, gélatine bovine, émulsifiant : E472b | | | |
| Origine du lait | Produit non concerné par le décret | | | |
| DDM garantie entrepôt | 170 jours | | | |
| Conditions de conservation | Avant ouverture, ne pas stocker à plus de 10°C. Eviter les variations brutales de température. Ne pas congeler en l'état. | | | |
| Conservation après ouverture | Stocker au froid entre +4°C et +8°C et utiliser dans les 3 jours. | | | |
| Code article | 302176 01 | | | |
| EAN 13 | 3428202334407 | | | |
| DUN 14 | 13428202334404 | | | |
| OGM | <0,9% conformément à la réglementation | | | |
| Ionisation | Non | | | |
| Allergènes | Lait et dérivés, œuf et dérivés | | | |
| Contaminations croisées | Néant | | | |
| Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm) | 9 | x | 5,9 | x 19,2 |

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

| | Pour 100g | par portion de 50g | % d'AR* pour 100g | % d'AR* par portion |
|----------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| Energie : | 1010 kJ 242 kcal | 505kJ 121kcal | 12% | 6% |
| Matières grasses : | 15 g | 7.5g | 22% | 11% |
| dont acides gras saturés : | 9,1 g | 4.6g | 46% | 23% |
| Glucides : | 20 g | 10g | 7,7% | 4% |
| dont sucres : | 20 g | 10g | 22% | 11% |
| Fibres : | 3,0 g | 1.5g | 0,0% | |
| Protéines : | 4,9 g | 2.5g | 9,8% | 5% |
| Sel : | 0,11 g | 0.06g | 1,8% | 1% |

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

| | | | | |
|-------------------------------|-----|---|------|---------|
| Colisage | | | | |
| Nombre d'unités par colis | 6 | | | |
| Dimensions (L x l x h en cm) | 27 | x | 11,8 | x 19,2 |
| Poids net / brut (kg) | 6 | / | | 6.880 |
| Palettisation | | | | |
| Nombre de colis par couche | 24 | | | |
| Nombre de couches par palette | 6 | | | |
| Nombre de colis par palette | 144 | | | |
| Dimension (L x l x h en cm) | 120 | x | 80 | x 129,6 |
| Poids net / brut (kg) | 864 | / | | 1010 |



S.p.A. Parmalat Savigliano
Certifications : IFS, ISO 14001, ISO 45001