



Fiche technique

KESSKO Brésilienne « Noisette »

KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10

L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

www.kompletbenelux.com – info@kompletbenelux.com

Code produit : **19080.01**

Page 1 sur 2

Sensorique

Odeur : légère de noisettes non torréfiées
Goût : goût délicat et sucré de noisette
Consistance : tendre, non hygroscopique
Couleur : brun clair
Aspect : petits morceaux

Emballage

Poids brut

Code douanier

EAN

seau de 6,25 kg
6,59 kg
20081919
545300058080

Conservation

Durée limite de consommation (mois) : 6
Conditions de stockage idéales : endroit froid, sec et fermé

Liste d'ingrédients

Ingrédients suivis de * = bio ; aliments allergènes écrits en MAJUSCULES ;
Ordre des arômes suivant Règlement sur les arômes
Sucre
NOISETTES
Sirop de caramel
Sirop de glucose

Allergènes

*selon l'annexe IIa du Règlement UE 1169/2011
(cases correspondantes cochées)*

Gluten	☐
Crustacés	☐
Œuf	☐
Poisson	☐
Cacahuète	☐
Soja	☐
Lait	☐
Noix / amande	☒
Céleri	☐
Moutarde	☐
Sésame	☐
SO ₂ > 10 ppm	☐
Lupin	☐
Mollusques	☐

Indication de traces :- Peut contenir des traces d'autres noix / amandes.

dernière revision : 01.04.2025



Fiche technique

KESSKO Brésilienne « Noisette »

KOMPLET Benelux GmbH

Lampertskaul 10

L – 9952 DRINKLANGE

Tel. : +352/99 76 39

Fax : +352/97 80 24

www.kompletbenelux.com – info@kompletbenelux.com

Code produit : **19080.01**

Page 2 sur 2

Remarques

- Quid : 22% Noisettes
- Aucune obligation d'étiquetage au sens des Règlements 1829/2003 et 1830/2003 (technique génétique)
- Conforme au Règlement (CE) sur les contaminants n° 1881/2006

Conseils d'utilisation

Idéal pour décorer les coupes glacées

Dosage recommandé :

Valeurs nutritionnelles

Énergie (kJ) :	1809
Énergie (kcal) :	430
Graisse (g) :	13,4
- dont acides gras saturés (g) :	1,0
Glucides (g) :	73,9
- dont sucre (g) :	72,2
Fibres (g) :	1,5
Protéine (g) :	2,6
Sel (g) :	0,003

Autres valeurs nutritionnelles

Amidon (g) :	0,6
Alcools polyvalents (g) :	0
Acides gras simples non saturés (g) :	10,1
Acides gras polyinsaturés (g) :	1,8
Acides gras trans (g) :	< 0,2
Sodium (mg) :	1
Cholestérol (mg) :	0
Teneur en alcool (g) :	0

Données microbiologiques

Valeur indicative	Méthode
[KBE/g]	
Taux bactérien total	5 000 ASU L 00.00-88 /PCA /30°C /72h
Levures	100 ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Moisissures	100 ASU L 01.00-37 /YGC /25°C /72-96
Entérobactéries	50 ASU L 00.00-133/2 /VRBD /37°C /2

Ingrédients contribuant à la valeur du produit

Matières grasses butyriques (%) :
Beurre de cacao (%) :
Teneur en cacao totale (%) :
Teneur en cacao sans graisse (%) :
Teneur en fruit (%) :

Les valeurs non indiquées ne sont pas disponibles ou ne relèvent d'aucune importance.