



## FICHE TECHNIQUE

Reference: FTFRCCOC1KG

Date de création : 28/04/2025

Date de modification : 13/06/2025

Version: 2

REFERENCE : PFCOC1KG

EAN code : 3 700 467 279 151



DESIGNATION Pâte de fourrage crémeux  
PRODUIT : coco 1Kg Colisage : 4

POIDS (g) & DIMENSIONS PRODUIT (cm) :

POIDS (Brut)	HAUTEUR	LARGEUR	PROFONDEUR
1 000,00	13,00	13,00	13,00

DENOMINATION LEGALE :

Crème de fourrage à la noix de coco

COMPOSITION DU PRODUIT :

INGREDIENTS OU DIMENSIONS & MATIERES	CONSEILS D'UTILISATION / ENTRETIEN
<p>Ingrédients : Crème blanche (sucre, huile végétale (colza), LAIT écrémé en poudre, LACTOSE, poudre de lactosérum de LAIT, LAIT entier en poudre, lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), noix de coco (10% - noix de coco râpée, disulfite de sodium (SULFITES)), huile de tournesol, farine de noix de coco, arôme naturel, émulsifiant : lécithine de SOJA. Peut contenir des traces de GLUTEN, d'ŒUFS, FRUITS A COQUE. // Valeurs nutritionnelles pour 100g : Valeur énergétique : 2328 kJ – 558 kcal. Matières grasses : 34g . Dont acides gras saturés : 8,9g. Glucides : 55g. Dont sucres : 55g. Protéines : 6,2g . Sel : 0,27g. Poids net : 1 kg</p>	<p>Utilisation : Préparation idéale pour garnir viennoiseries, chocolats, entremets et autres desserts, apportant saveur et texture. Dosage : selon application. Stockage : Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil. Protéger des variations de température et des sources de chaleur. Après ouverture, bien reboucher, conserver au frais et consommer dans les 3 semaines.</p>

Si produit alimentaire :

DDM initiale :

12 mois

Si produit non alimentaire :

Aptitude au contact alimentaire :

Non

S.A.S au capital de 150 000€ - SIRET 382 966 00018 –RCS DIJON B 382 966 158 – APE 4669C

TVA CEE : FR28 382 966 158

5 Allée de Bonvaux B.P 4 – 21240 TALANT (FRANCE) tel : (33) 03 80 56 42 38 – fax : (33) 03 80 58 17 99

e-mail [contact@deco-relief.fr](mailto:contact@deco-relief.fr) <http://www.deco-relief.fr>