



FICHE TECHNIQUE

Reference: FTFR001KG

Date de création : 28/04/2025

Date de modification : 23/06/2025

Version: 2



REFERENCE : PFC001KG

EAN code : 3 700 467 279 175

DESIGNATION Pâte de fourrage cookie
PRODUIT : cream 1Kg

Colisage : 4

POIDS (g) & DIMENSIONS PRODUIT (cm) :

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

DENOMINATION LEGALE :

Pâte de fourrage au biscuit aromatisée

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), biscuit noir (8% - farine de BLÉ, arôme, sucre, graisse végétale (palme), cacao maigre en poudre, amidon de maïs, sirop de glucose-fructose, sirop de glucose, agents levants : bicarbonate de sodium, bicarbonate d'ammonium, sel), émulsifiant : lécithine de SOJA. Peut contenir des traces d'ŒUFS, FRUITS A COQUE, SULFITES. // Valeurs nutritionnelles pour 100g : Valeur énergétique : 2219 kJ – 530 kcal. Matières grasses : 28g . Dont acides gras saturés : 3,1g. Glucides : 63g. Dont sucres : 59g. Protéines : 5,9g . Sel : 0,41g. 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 <http://www.deco-relief.fr>