

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

RÉFÉRENCE: 18742

TYPE DE PRODUIT: VARIEGATO



Nom:

CREMOSO NOCCIOLA

PRODUIT À USAGE PROFESSIONNEL NON DESTINÉ À LA VENTE AU DÉTAIL

DÉNOMINATION DE L'ALIMENT Produit semi-finie en pâte à la noisette, noisette, caractérisée par une consistance extra-onctueuse.
Idéale pour la réalisation de glaces artisanales et le marbrage de semifreddo et de gâteaux en pâtisserie.

POSOLOGIE Le produit peut être utilisé tel quel (nous recommandons d'utiliser une poche à douille avec le produit refroidi).
Doses pour la crème chantilly aux noisettes: 500 g de produit + 450 g de crème (35 %) + 50 g de sucre.
Processus: fouetter la crème, puis y verser le Cremoso, préalablement dilué avec de la crème fraîche.
Fouetter jusqu'à obtenir une consistance ferme mais onctueuse, en évitant de trop fouetter.
Utiliser en décoration sur une glace, pour créer des couches moelleuses ou ou pour réaliser des semifreddo et des gâteaux.

CONDITIONS D'UTILISATION Manipulez le produit avec des instruments propres et secs.
Refermez l'emballage après chaque utilisation en nettoyant les résidus de produit à l'extérieur.
Tenir à l'écart des sources de chaleur, ne pas exposer à la lumière directe du soleil.

RÉCLAMATION Pour le glaçage, nous recommandons de chauffer le produit au micro-ondes ou au bain-marie à une température d'environ 40 °C.
Nous recommandons de conserver le produit au réfrigérateur pour un effet décoratif optimal.

INGRÉDIENTS et ALLERGÈNES (Selon Reg. (UE) 1169/2011) sirop de glucose, sucre, eau, dextrose, pâte de NOISETTES 9,5%, beurre de cacao, LAIT condensé sucré, émulsifiant (E472b), épaississants (sulfate de calcium, agar-agar, pectine), fibres végétales (inuline), huile végétale (coco), sel, conservateur (sorbate de potassium), acidifiant (acide lactique), antioxydant (alphatocophérol), arômes, colorant (caroténoïdes).
PEUT CONTENIR: SOJA, OEUF, AMANDES, NOIX, PISTACHES.

COULEUR DU PRODUIT Marron

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	VALEURS NUTRITIONNELLES (valeurs moyennes)	
	Pour 100 g de produit	
	ÉNERGIE kJ	1.544
	ÉNERGIE kcal	369
	GRAISSES g	17,00
	DONT ACIDES GRAS SATURÉS g	7,80
	GLUCIDES g	51,00
	DONT SUCRES g	43,00
	PROTÉINES g	1,90
	SEL g	0,31

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CHARGE BACTÉRIENNE < 5.000 ufc/g

TOTALE

MOISSURES < 100 ufc/g

LEVURES	< 100 ufc/g
ENTÉROBACTÉRIE	< 100 ufc/g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLE	absente en 25 g
Le produit est conforme à la réglementation (UE) 2023/915 et aux mises à jour ultérieures sur les contaminants dans les produits alimentaires	
Type d'emballage	Seau de 2,8 kg
Conservation	18 mois avant ouverture. Conserver le produit dans un lieu frais et sec.

16351874200