



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



- Intensité incomparable : Chocolat à 70% de cacao
- Prêt à l'emploi : 4 min au batteur suffisent
- Résultat garanti : des mousses fermes et onctueuses
- Usages variés : tarte, siphon, entremet...

Préparation

Produit	
Dénomination légale	Préparation pour mousse lactée au chocolat noir stérilisée UHT
Ingrédients	LAIT écrémé (40%), crème (LAIT), chocolat noir (18%) (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, jaune d'ŒUF, poudre de cacao maigre, gélatine bovine, émulsifiant : E472b. Produit non concerné par le décret
Origine du lait	
DLUO garantie entrepôt	70 jours
Conditions de conservation	Ne pas stocker à plus de 18°C, éviter les variations brutales et répétées de température, ne pas congeler en l'état.
Conservation après ouverture	Stocker au froid et utiliser dans les 3 jours après l'ouverture.
Code article	38754 01
EAN 13	3428200387542
DUN 14	03428201387541
OGM	Non
Ionisation	Non
Allergènes	Lait et dérivés, œuf et dérivés, soja et dérivés.
Contaminations croisées	Néant
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	9,5 x 6,4 x 16,8

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1088 kJ 261 kcal	109kJ 26kcal	13% 13%	1% 1%
Matières grasses :	17 g	1.7g	24%	2%
dont acides gras saturés :	10 g	1.0g	50%	5%
Glucides :	22 g	2.2g	8,5%	1%
dont sucres :	21 g	2.1g	23%	2%
Protéines :	5,0 g	0.5g	10%	1%
Sel :	0,11 g	0g	1,8%	0%

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

Conditionnement

Colisage	
Nombre d'unités par colis	6
Dimensions (L x l x h en cm)	29,5 x 12,6 x 16,8
Poids net / brut (kg)	6,6 / 6,9
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 115
Poids net / brut (kg)	950 / 1017

IT S.p.A. Parmalat Savigliano
01 562
CE Certification : IFS