



FICHE TECHNIQUE

ALASKA-EXPRESS CHOCOLAT art.1-42-008057

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour garnitures pâtisseries (bavarois, mousse, ...)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : poudre légèrement agglomérée de couleur brune.
Odeur : caractéristique du cacao
Goût : caractéristique du cacao

MODE D'EMPLOI

200g d'Alaska-express ; 300g d'eau à 20-25°C; 1000 g de crème fouettée sucrée (50 à 100 g selon les goûts).

Délaissez la préparation avec l'eau, rajoutez environ 200 g de chantilly, puis incorporez le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

INGREDIENTS

62 % de chocolat (sucre, cacao), cacao maigre en poudre, gélatine bovine, sucre, café torréfié, arôme, lactose (**lait**), sucre caramélisé, huile de colza.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : < 5%
pH : 7

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 10.000
Levures : < 100
Moisissures : < 100
Coliformes : < 10
Salmonelles : absence dans 25 g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g de poudre)

Energie (kJ) : 1686
Energie (kcal) : 400
Graisses (g) : 6,5
dont :- Acides gras saturés (g) : 3,8
Glucides (g) : 61,7
dont : - Sucres (g) : 49,2
Protéines (g) : 17,5
Sel (g) : 1

CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)