



## FICHE TECHNIQUE

### ALASKA-EXPRESS FRAISE art.1-42-008059

#### DESCRIPTION

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

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre fluide de couleur rose pâle avec des morceaux de fruits  
Odeur : caractéristique de la fraise  
Goût : fruité caractéristique de la fraise

#### 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

Sucre, préparation de fraises (fraises en morceaux séchées (5,58%), sirop de glucose, rouge de betterave), gélatine bovine, lactose (**lait**), amidon modifié, acidifiant : E330, arôme, rouge de betterave.

#### Remarque:

100 g de préparation pour Bavarois Alaska-Express Fraise contiennent l'équivalent de 73,1 g de fraises fraîches.

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

pH : (electrolytically, 10%, 20°C) 3,2 ± 0,1  
Humidité : < 5 %

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 10.000  
Entérobactéries : < 100  
Levures : < 100  
Moisissures : < 100  
Coliformes : < 10  
E.Coli : absence dans 1 g  
Salmonelles : absence dans 25 g

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) : 1618  
Energie (kcal) : 381  
Graisses totales (g) : 0,2  
-dont : Acides gras saturés (g) : 0  
Glucides (g) : 87,2  
-dont : Sucres (g) : 79  
Protéines (g) : 7  
Sel (g) : 0

#### CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

#### DATE DE PEREMPTION

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