



FICHE TECHNIQUE

ALASKA-EXPRESS FRUITS ROUGES

art.1-42-008871

DESCRIPTION

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre rouge avec des morceaux de fruits
Odeur : fruitée, caractéristique des fruits rouges
Goût : sucré, caractéristique des fruits rouges

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, poudre avec morceaux de fruits rouges (fruits lyophilisés 8 % : myrtilles-fraises-airelles-cassis-framboises, sirop de glucose (**gluten**), maltodextrine (**gluten**), rouge de betterave), dextrose (**gluten**), gélatine bovine, amidon modifié, acidifiant : E330 (**gluten**), rouge de betterave, arôme (**soja**).

Remarque:

100 g de préparation pour Bavarois Alaska-Express Fruits rouges contiennent l'équivalent de 77,25 g de fruits rouges frais.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : < 5%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

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

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) : 1577
Energie (kcal) : 372
Graisses (g) : 0,3
dont :- Acides gras saturés (g) : 0
Glucides (g) : 84
dont : - Sucres (g) : 74,2
Protéines (g) : 7,1
Sel (g) : 0

CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 9 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)