

**Dénomination légale** Préparation à base de fraises aromatisée

**Description**

Un concept unique, une préparations aux fruits multi-usage à mélanger avec du lait ou de la crème pour réaliser des desserts lactés et fruités. Idéal en mélange avec de la crème fouettée pour obtenir une mousse riche en fruits.

**Ingrédients**

eau, fraises 31%, sucre, gélifiant : pectines de fruits, épaississant : amidon modifié, acidifiant : acide citrique, correcteur d'acidité : citrates de sodium, arôme naturel, émulsifiant : E450, conservateur : sorbate de potassium, concentré de carottes.

**Mise en œuvre**

Mélanger en tant pour tant avec de crème fouettée pour obtenir une mousse très fruitée. A utiliser directement en verrine ou en entremet entre 2 plaques de génoise.



**Caractéristiques organoleptiques**

Texture	onctueuse
Saveur	caractéristique de la fraise
Couleur	rouge

**Caractéristiques physico-chimiques**

Brix	30+/-2
pH	4+/-0,2

**Informations allergènes**

Allergènes présents NON

**Critères microbiologiques**

Etant données leur caractéristiques physico chimiques (Brix élevé, pH acide, cuisson et remplissage à chaud dans un contenant hermétique), nous ne réalisons pas d'analyses microbiologiques systématiques sur ces produits, car ils ne présentent pas de risque microbiologique.

**Conditions de stockage et d'utilisation**

A stocker à température ambiante (<25°C). Après ouverture, conserver au réfrigérateur (+2°C/+4°C) dans son emballage d'origine, bien refermé et consommer dans les 8 jours.

**Autres informations**

Les produits Andros sont exempts :  
 -d'Organismes Génétiquement Modifiés et /ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés  
 -d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

**Certifications du site de fabrication**

IFS, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011

**Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)**

10 mois.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Energie	en kJoules (kJ)	515
	en kcalories (Kcal)	122
Matières grasses (g)		0,20
dont acides gras saturés		0
Glucides (g)		28
dont sucres		28
Fibres (g)		2,10
Protéines (g)		0,20
Sel (g)		0,40



Préparation mousse fraise



Code article  
50074492

Code douanier  
2106909848

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche		
EAN	3 60858 000299 4	3608588152707	3608588152714
Poids net (Kg) :	1,0	6	540
Poids brut (Kg) :	1,026	6,587	616,530
Largeur (mm) :	185	245	800
Longueur (mm) :	100	395	1200
Hauteur (mm) :	245	160	1744
Nombre de pièces :		0	540
Nombre de colis :			90
Nombre de couches :			10
Nombre de colis par couche :			9



ZI - 46 130 Biars sur CERE - France - Tél + 33 5 65 10 10 10 - [www.androschef.fr](http://www.androschef.fr)  
Service utilisateurs, France métropolitaine: 05.65.10.66.44