

Fourrage - Filling avec morceaux Fruits rouges 2 kg

Dénomination légale Préparation aux fruits rouges, aromatisée.

Description

Fourrage riche en fruits rouges destiné à la réalisation aisée de desserts - stable à la cuisson - Stable à la congélation - décongélation.

Ingrédients

fruits rouges (fraises 19%, cerises 14%, groseilles 13%, framboises 4 %), eau, sucre, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, arôme naturel, gélifiant : gomme gellane, conservateur : sorbate de potassium, correcteur d'acidité : citrates de calcium, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Mise en œuvre

Mélanger avant utilisation. Utiliser à froid en fourrage de beignets ou de biscuits roulés, pour une mousse aux fruits, en insert de fruits dans un montage d'entremets. Utiliser à chaud en fourrage de viennoiseries, de tartes crues, cuites ou précuites puis passer au four. Autre application en incorporation dans un fromage blanc, crêpe, crème glacée...

Caractéristiques organoleptiques

Texture	onctueuse
Saveur	caractéristique des fruits rouges
Couleur	rouges

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	31+/-2
pH	3,4+/-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 jusqu'à 6 semaines au réfrigérateur (+2°C/+4°C) dans son emballage d'origine fermé. Mélanger avant utilisation

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)

12 mois.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	541
	en kcalories (Kcal)	128
Matières grasses (g)		0,30
dont acides gras saturés		0
Glucides (g)		29
dont sucres		24
Fibres (g)		1,60
Protéines (g)		0,50
Sel (g)		0,03



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

Création :
23/10/2024
Mise à jour:
26/12/2024
1/2

Code article
50130953

Code douanier
2106909849

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 seau		
EAN	3608580176374	3608580176381	3608580176398
Poids net (Kg) :	2,0	2	384
Poids brut (Kg) :	2,108	2,108	432,170
Largeur (mm) :	200	200	800
Longueur (mm) :	200	200	1200
Hauteur (mm) :	105	105	985
Nombre de pièces :		1	192
Nombre de colis :			192
Nombre de couches :			8
Nombre de colis par couche :			24

