

**Dénomination légale** Préparation à base de mangues et de fruits de la passion 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, fruits 30% (mangues 21%, fruits de la passion 9%), sucre, jus de citrons, gélifiant : pectines de fruits, épaississant : amidon modifié, arômes naturels, correcteur d'acidité : citrates de sodium, émulsifiant : E450, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium, colorant : lutéine.

**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 mangue passion
Couleur	orangée

**Caractéristiques physico-chimiques**

Brix	30+/-2
pH	3,8+/-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.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Energie	en kJoules (kJ)	527
	en kcalories (Kcal)	124
Matières grasses (g)		0,10
dont acides gras saturés		0
Glucides (g)		29
dont sucres		28
Fibres (g)		1,30
Protéines (g)		0,30
Sel (g)		0,35

**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.



Préparation mousse mangue/passion

Fruit'Chef

Code article  
50130954

Code douanier  
2106909849

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche		
EAN	3 60858 017640 4	3608580176411	3608580176428
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  
Service utilisateurs, France métropolitaine: 05.65.10.66.44