

Dénomination légale Préparation à base de citrons 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, jus de citrons 30%, sucre, gélifiant : pectines de fruits, épaississant : amidon modifié, correcteur d'acidité : citrates de sodium, arôme naturel, émulsifiant : E450, acidifiant : acide citrique, conservateur : sorbate de potassium.

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 du citron
Couleur	jaune pâle

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	30+/-2
pH	3,1+/-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)	546
	en kcalories (Kcal)	128
Matières grasses (g)		0,10
dont acides gras saturés		0
Glucides (g)		30
dont sucres		30
Fibres (g)		0,80
Protéines (g)		0,20
Sel (g)		0,31



Préparation mousse citron



Code article

50130955

Code douanier

2106909849

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche		
EAN	3 60858 017643 5	3608580176442	3608580176442
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