

Fiche technique :

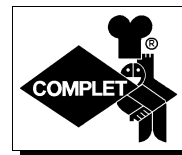
COMPLET KIDDY NOISETTE SOFTY

Société COMPLET S.à.R.L.
Rue Nationale - Puits Simon III
BP 277

57605 FORBACH CEDEX

Tél : 03 87 87 63 38

Télécopie : 03 87 88 41 79



Code article

871

Autres codes:

DESCRIPTION DU PRODUIT

Type du conditionnement	seau
Taille du conditionnement	10 kg
Conservation	18 mois
Stockage	Dans un endroit frais et sec

QUALITÉ SENSORIELLE

Aspect, couleur	Pâte noisette
Goût, odeur	Noisettes

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES

Support d'analyse	Pâte
Lipides	30,6%(dont AG saturés 4,3%)
Protéines	3,3%
Glucides	65%(dont sucres 61,5%)
Sodium	0,02%
Equivalent/sel	0,05%
Divers	Fibres : 1,9% AGT : < 0,5%
Valeur nutritionnelle	539 kcal / 100g 2256 kJ / 100g
Remarque	

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Salmonelles / 25 g	Abs
Staphylocoques à coagulase positive/ 1g	Abs
Colif. thermotolérants / 1g	
Coliformes totaux / 1g	
Bactéries Sulfito-réductrices (ASR) à 37°C/1g	
Flore totale / 1g	
Levures / 1g	< 20
Moisissures / 1g	< 20

Les valeurs nutritionnelles ne sont qu'indicatives.

Ingrédients

Sucre, huiles végétales (palme, colza), NOISETTES (10 %), cacao maigre en poudre, LAIT écrémé en poudre, LACTOSERUM en poudre, LACTOSE, émulsifiant : lécithine, arôme.
Fabriqué en Italie

Date

17/06/2014

Version

F

MODE D'EMPLOI - CARACTERISTIQUES:

Kiddy noisette softy est une pâte aux noisettes destinée à glacer, fourrer, garnir ou aromatiser.
Supporte la cuisson.

Fourrage léger :

Kiddy noisette softy

1 000 g

Margarine, beurre ou huile de noisette

500 à 1 000 g

Fondant

100 à 300 g

Mélanger Kiddy noisette softy et la matière grasse au batteur mélangeur jusqu'à obtention d'un volume important.

Battre le fondant en même temps si vous désirez un fourrage plus sucré.

Nos techniciens sont à votre service pour toute information complémentaire.

Ces informations sont valables à ce jour, 07/08/2014 et peuvent être sujettes à modifications.