

# MAIZENA

**MAIZENA® Fleur de Maïs® Bio**  
2,5 kg



## AVANTAGES PRODUIT

- 100% amidon de maïs issu de l'agriculture Biologique.
- L'amidon a une composition plus simple et une texture plus fine que la farine de maïs, ce qui permet une liaison immédiate, sans ajouter de texture granuleuse.
- La préparation épaissit à chaud, puis gélifie fortement au refroidissement. Elle reprend son onctuosité à la remise en température.
- Idéale pour des sauces, des crèmes, des soupes liées et onctueuses.
  - Usages multiples, sucré et salé.
  - Conditionnée en France.
- Convient aux régimes végétalien et sans gluten.

<b>Dénomination légale :</b>	<b>Amidon de maïs bio.</b>			
<b>INGRÉDIENTS</b>	<b>ALLERGÈNES</b>			
Ingredient: Amidon de maïs <sup>1</sup> . <sup>1</sup> Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique. <sup>1</sup> Agriculture UE.	Selon le règlement européen INCO n°1169/2011 :			
	<b>Allergènes</b>	<b>Oui</b>	<b>Traces</b>	<b>Non</b>
	Céréales contenant du gluten			x
	Crustacés et produits à base de crustacés			x
	Oeufs et produits à base d'œufs			x
	Poissons et produits à base de poissons			x
	Arachides et produits à base d'arachide			x
	Soja et produits à base de soja			x
	Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)			x
	Fruits à coques et produits à base de ces fruits)			x
	Céleri et produits à base de céleri			x
	Moutarde et produits à base de moutarde			x
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame			x
	Anhydride sulfureux et sulfites			x
<b>ADDITIFS</b>	Lupin et produits à base de lupin			x
	Mollusques et produits à base de mollusques			x



## INFORMATIONS TECHNIQUES

<b>Mode d'emploi :</b>	Préparation : Incorporez la Fleur de Maïs® Bio MAIZENA® au liquide froid. Ajouter ce mélange au reste du liquide préalablement porté à ébullition et laissez cuire 5 à 10 minutes en remuant constamment.
<b>Dosages :</b>	Dosage : 1 L 5 L 10 L Crème : 60 g 290 g 580 g Sauce : 30-40 g 160 g 320 g 1 L = 500 g, 1 cuillère à soupe = 8 g
<b>DDM Garantie Réception Entrepôt :</b>	121 Jours
<b>Mode de conservation du produit :</b>	À conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Pays de Conditionnement :</b>	France

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100 g de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit tel que vendu	pour 100 ml de produit préparé <sup>1</sup>	Par portion *	%** par portion*
<b>Valeur énergétique</b>	1484 kJ - 355 kcal				
<b>Matières grasses</b>	<0,5 g				
<b>- dont acides gras saturés</b>	0,1 g				
<b>Glucides</b>	87 g				
<b>- dont sucres</b>	< 0,5 g				
<b>Fibres</b>	< 0,5 g				
<b>Protéines</b>	0,5 g				
<b>Sel</b>	0,02 g				

\* Taille de la portion =

\*\*% d'Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ / 2000 kcal)

<sup>1</sup> : Préparé selon le mode d'emploi (en base de sauce pour les fonds, jus et fumets)

Convient aux végétariens : OUI

Convient aux végétaliens : OUI

Produit biologique : OUI

Le produit ne contient pas d'ingrédient issu d'OGM faisant l'objet d'un étiquetage (conformément à la réglementation européenne).



### INFORMATIONS LOGISTIQUES

ELEMENT	EAN						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE				
							Poids net / Kg	Poids brut / Kg	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOLUME DM3	
UNITE CONSOMMATEUR	8714100089354	MAÏZENA BIO 2.5KG					2,5	2,622	105	150	264	4,158	
CARTON	8714100447215	4			UC/ Cart	10	10,8	315	225	285	20,19938		
COUCHE		12	CARTON	48		UC/ Che	120	130	1200	800	1005	242	
PALETTE	8714100089651	3	COUCHE	36	CARTON	144	UC/ Pal	360	413,8	1200	800	1005	964,8

Code douanier : 11081200

### Engagements qualité :

Norme FSSC 22000 ou équivalent  
HACCP en place  
Produit ne nécessitant pas d'agrément sanitaire

### Nous contacter :

UNILEVER France Food Solutions  
20 rue des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison cedex  
www.ufs.com  
Vous pouvez également nous contacter par mail :  
[Qualite.foodsolutions@unilever.com](mailto:Qualite.foodsolutions@unilever.com)