



1 étui + 2.5 L de lait + 2.5 L de crème liquide

Rapide : moins de 20 minutes pour préparer 50 portions !
2 sachets de 25 portions pour gérer vos besoins avec précision
Savoureux : 13 % d'œufs, 3 % de noisettes grillées

Mise en oeuvre :

Mélanger la poudre avec le lait et la crème liquide UHT à froid.

Porter à ébullition et maintenir une minute en remuant.

Bien remuer la crème lorsque vous servez dans les ramequins ou caquelons individuels, puis laisser refroidir.

Au moment de servir; saupoudrer de sucre et caraméliser.

Servir tiède.

Composition :

Sucre, amidon de maïs, œufs en poudre 3% (équivalent œuf 13,5%), arômes, noisettes grillées 3%, gélifiant : carraghénanes, colorants : tartrazine, jaune orange S, blé. Décor : sucre. Contient : blé, œuf, noisette. Fabriqué dans un atelier qui utilise : arachide, soja, lait, amande, pistache.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	410
Valeur énergétique en kJ	1745
Protéines en g	2
Glucides en g	93
Lipides en g	3.5

Conditionnement

Poids net UC en g	750
Dimensions UC en cm (lpxh)	17 x 6 x 22
Nombre UC par carton	6
Poids brut carton en kg	5.33
Dimensions carton en cm (lpxh)	39 x 24 x 19
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.10

Nb de cartons / couche	10
Nb de couches / palette	5
Nb de cartons / palette	50
Nb UC / palette	300
Gencod	301 776 051519 1

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de Jean DUCOURTIEUX sont les suivantes :

- Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur).
Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

- Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : " Contient : ... " (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE).

De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention " fabriqué dans un atelier utilisant : ... ".

- Jean DUCOURTIEUX a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.