

FLORA PROFESSIONAL PLANT SHDP 31% MG 1L



LES PLUS PRODUIT

- ✓ 100% végétal et sans allergène
- ✓ Sans lactose ni gluten
- ✓ Sans arôme artificiel
- ✓ Sans conservateur
- ✓ Sans huile de palme
- ✓ Foisonnement beaucoup plus rapide qu'une crème laitière (jusqu'à 2 min de gain)
- ✓ Ne tranche pas et ne tourne pas en beurre
- ✓ Meilleur taux de foisonnement qu'une crème laitière (3,08)

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Alternative à la crème à base de lentilles et d'huiles végétales.

Préparation végétale **neutre et sans huile de palme**, conditionnée en brique, à base de matières grasses végétales à foisonner. Ce produit convient aux végétariens. Elle peut être utilisée pour du salé comme pour du sucré. Se congèle et se décongèle.

Elle est **idéale** pour remplacer la crème animale, dans les préparations suivantes : crème bavaroise, crème diplomate, appareil à flan, appareil à gâteau basque, parfait glacé, crème glacée, ganache montée, mousse chocolat, mousse aux fruits, glaçage miroir chocolat, caramel mou, chantilly, crème montée salée, soupe de légumes, sauces diverses salées.

Liste d'ingrédients : Préparation à base de protéines de lentilles (eau, farine de lentille 1,1%), huiles végétales 31% (coco, colza), sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiants (lécithine de tournesol, sucroesters d'acides gras, mono-et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme de guar, gomme de caroube), arômes naturels, sel, colorant (bêta-carotène).

Ce produit ne contient pas d'ingrédient allergène nécessitant un étiquetage, conformément au règlement UE 1169/2011.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu
Valeur énergétique	1205 kj 292 kcal
Matières grasses	31 g
- Dont acides gras saturés	22 g
Glucides	2,3 g
- Dont sucres	1,3 g
Protéines	0,56 g
Sel	0,11 g
Oméga 3	1,1 g
Oméga 6	2,7 g

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson): Oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons): Oui

FLORA PROFESSIONAL PLANT SHDP 31% MG 1L



INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques physico-chimiques : Teneur en matière grasse : 31 %

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 45 jours

Mode d'emploi :

- Bien agiter la brique avant l'utilisation.
- Pour obtenir une crème montée stable et volumineuse, foisonner la crème à vitesse moyenne (pour encore plus de stabilité, mélanger 1/3 de crème pâtissière réalisée avec Flora Plant 15%)
- Ne doit pas être congelée avant le foisonnement.
- La conserver et l'utiliser à une température comprise entre 2°C et 7°C pour optimiser le bon foisonnement de celle-ci.

Mode de conservation du produit :

Avant ouverture : à conserver au réfrigérateur entre +2°C et +7°C

Après ouverture : après ouverture, à consommer dans les 3 jours

Qualité : Norme FSSC 22000 ou équivalent HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLÉE de la PALETTISATION	AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE								
	NORME GENCOD EAN 13		POIDS NET KG	POIDS BRUT /KG	LONGUEUR PROFONDEUR Length/ Depth	LARGEUR Width Facing	HAUTEUR Height	VOLUME DM3 (pal MG)					
UNITE CONSOMMATEUR	8719200090897	FLORA CREAM 31% 8x1L		1,010	1,016	63	94	171	1,013				
CARTON	8719200091078	8		UC/Cart	8,080	8,230	266	200	197	10,480			
COUCHE	8719200093966	17	CARTON	136	UC/Che	137,360	139,910	1132	800	179	162,102		
PALETTE	8719200091108	6	COUCHE	102	CARTON	816	UC/Pal	824,160	864,460	1200	800	1332	1,279

Code douanier : 21069092

Pays de production : Allemagne

NOUS CONTACTER

UPFIELD SAS France
15 avenue Edouard Belin
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.upfield.com

Tel: +33 1 87 15 65 00 (Appel non surtaxé)

Vous pouvez également nous contacter par mail :

customerservice.fr@upfield.com

