



**PRESIDENT PROFESSIONNEL Appareil à Mousse au  
Chocolat Noir Brique 1L**



- Signature Chocolat noir : chocolat à 70% de cacao
- Prêt à mettre en oeuvre : 3 min au batteur suffisent
- Résultat garanti : des mousses fermes et onctueuses
- Usages variés : tarte, siphon, entremets....

**Préparation**

**Produit**

Dénomination légale	Préparation pour mousse lactée au chocolat noir stérilisée UHT		
Ingrédients	LAIT écrémé (45%), crème (LAIT), chocolat noir (16,6%) (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithines), sucre, jaune d'ŒUF, poudre de cacao maigre, gélatine bovine, émulsifiant : E472b		
Origine du lait	Produit non concerné par le décret		
DDM garantie entrepôt	70 jours		
Conditions de conservation	Ne pas stocker à plus de 18°C. Ne pas congeler en l'état.		
Conservation après ouverture	Stocker au froid entre +4°C et +8°C et utiliser dans les 3 jours.		
Code article	302176 01		
EAN 13	3428202334407		
DUN 14	13428202334404		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés, œuf et dérivés		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	9,5	x	6,4 x 16,8

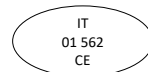
**Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes**

	Pour 100g	par portion de 10g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	1010 kJ 242 kcal	101kJ 24kcal	12% 12%	1% 1%
Matières grasses :	15 g	1.5g	22%	2%
dont acides gras saturés :	9,1 g	0.9g	46%	5%
Glucides :	20 g	2.0g	7,7%	1%
dont sucres :	20 g	2.0g	22%	2%
Fibres :	3,0 g	0g	0,0%	
Protéines :	4,9 g	0g	9,8%	1%
Sel :	0,11 g	0g	1,8%	0%

\* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

**Conditionnement**

<b>Colisage</b>			
Nombre d'unités par colis	6		
Dimensions (L x l x h en cm)	29,5	x	12,6 x 16,8
Poids net / brut (kg)	6	/	6,78
<b>Palettisation</b>			
Nombre de colis par couche	24		
Nombre de couches par palette	6		
Nombre de colis par palette	144		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 115,8
Poids net / brut (kg)	864	/	986,5



S.p.A. Parmalat Savigliano  
Certifications : IFS, ISO 14001, ISO 45001