



## FICHE TECHNIQUE

### ALASKA-EXPRESS POIRE art. 1-42-008064

#### DESCRIPTION

Préparation en poudre pour garnitures pâtisseries (bavarois, mousse, ...)

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre de couleur jaune pâle avec des morceaux de fruits  
Odeur : caractéristique de la poire  
Goût : sucré, caractéristique de la poire

#### MODE D'EMPLOI

200g d'Alaska-express ; 300g d'eau à 20-25°C; 1000 g de crème fouettée sucrée (50 à 100 g selon les goûts).

Délaissez la préparation avec l'eau, rajoutez environ 200 g de chantilly, puis incorporez le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

#### INGREDIENTS

Sucre, poudre de poire (morceaux de poires 7 %, maltodextrine (**gluten**), sucre, amidon de maïs), dextrose (**gluten**)  
gélatine bovine, amidon modifié, acidifiant : E330 (**gluten**), arôme.

Remarque:

100 g de préparation pour Bavarois Alaska-Express Abricot contiennent l'équivalent de 61g de poires fraîches.

#### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : < 5%  
Densité : 600 g/l  
pH : (electrolytically, 10%, 20°C) ± 3,5

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 10.000  
Levures : < 100  
Moississures : < 100  
Coliformes : < 10  
Salmonelles : absence dans 25 g

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g de poudre)

Energie (kJ) : 1599  
Energie (kcal) : 377  
Graisses (g) : 0,1  
dont : - Acides gras saturés (g) : 0,1  
Glucides (g) : 87,3  
dont : - Sucres (g) : 76  
Protéines (g) : 6  
Sel (g) : 0

#### CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)