



FICHE TECHNIQUE

ALASKA-EXPRESS TIRAMISU art. 1-42-008066

DESCRIPTION

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

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : Poudre légèrement agglomérée de couleur blanche
Odeur : caractéristique du mascarpone
Goût : caractéristique du mascarpone

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, mascarpone en poudre (20%) (**lait, soja**), gélatine bovine, lactose (**lait**), arôme (**lait**), colorant : E160a.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : < 5%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

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

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g de poudre)

Energie (kJ) : 1958
Energie (kcal) : 465
Graisses (g) : 14,1
dont :- Acides gras saturés (g) : 9,2
Glucides (g) : 72,7
dont : - Sucres (g) : 70,8
Protéines (g) : 11,8
Sel (g) : 0

CONDITIONNEMENT

Carton de 1 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 15 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)