

Product specifications

date:06/06/2019

Art. No. 190303

Natali bioflan praliné

MARQUE GAMME : BIO-FLAN®

DENOMINATION LEGALE : Préparation en poudre pour entremets praliné sans sucres ajoutés

DESCRIPTION PRODUIT

Préparation en poudre pour faire soi-même des entremets au cacao avec du lait ou des jus végétaux.

Le BIOFLAN est garanti sans adjonction de sucre, sans gluten et sans matière d'origine animale. Vous choisissez vous-même la qualité et la quantité de sucre à ajouter à votre dessert.

SACHET 2 DOSES // 1 dose = 2 desserts de 125 ml.

SACHET permettant de faire jusqu'à 4 desserts.

Code douanier : 2106 90 98 00



MISE EN ŒUVRE

Ingrediénts à ajouter : 1/4L de lait (pour une dose du sachet)

Temps de préparation : 2 min

Cuisson : 5 minutes environ



⚠ Dilution à froid de la poudre avant ébullition.

Mode d'emploi : Verser la poudre dans une casserole. Ajouter le sucre en poudre choisi sur la base d'une cuillère à soupe rase par dose. Mélanger et délayer progressivement en ajoutant le lait (1/4L par dose). Mettre sur le feu et remuer jusqu'à complète ébullition. Poursuivre la cuisson pendant 3 minutes. Verser dans les ramequins et laisser refroidir. Mettre au frais et servir froid.

ASTUCE : Pour un dessert tout végétal, remplacer le lait par une boisson végétale et ajouter à la poudre 1g d'agar-agar NATALI pour 2 doses.

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs*, poudre de cacao**, gélifiants : carraghénanes, agar-agar* ; poudre d'AMANDES amères* (2%), huile essentielle d'amandes amères.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique

** Ingrediént issu du commerce équitable. 41.9% des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable (Cacao : République Dominicaine, Amérique Latine).

TRACES EVENTUELLES DE LAIT.

Les informations soulignées sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

ENGAGEMENTS QUALITÉ

Produit certifié FR-BIO-01 – Commerce Équitable contrôlé selon le référentiel Fair for Life. Plus d'informations sur www.biopartenaire.com

Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément au règlement CE 834/2007 et 889/2008 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.

Nature et Aliments adhère à l'association BIO PARTENAIRE pour soutenir les producteurs de cacao de République Dominicaine et d'Amérique Latine.



Origine géographique des matières premières : UE/Non UE (Cacao : République Dominicaine, Amérique Latine)

Origine de dernière transformation : France



HYGIENA

BIO, EERLIJK HEERLIJK

HYGIENA NV/SA
Europark Zuid 6G
9100 Sint-Niklaas
Tel: 03/780.53.00
Fax: 03/778.14.13
Mail: info@hygiena.be
www.hygiena.be

Product specifications

date:06/06/2019

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : poudre

Odeur : caractéristique de l'amande et du cacao

Couleur : marron

CONSERVATION

DLUO à fabrication : 24 mois

DLUO à réception : 17 mois minimum à réception

Conservation de la poudre à température ambiante, dans un endroit sec.

CONDITIONNEMENT

Type	Poids net (UVC)	Poids brut (UVC)	EAN (UVC)	Colisage (lxPxH)	EAN (PAV)	Carton (lxPxH)	Carton/Couche (lxPxH)	Couche/Palette (lxPxH)
Sachet 110x120mm	2x5g	13g	3176800 031548	x30 UVC/PAV 123x123x115mm	3176800 040069	x12 PAV 385x230x250mm	x10 cartons 800x1200x250mm	x5 couches 800x1200x1250mm

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

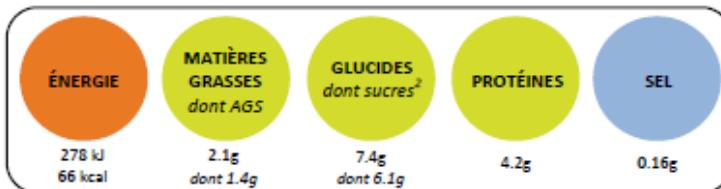
ALLERGÈNES

Pour 100g préparé¹ : Énergie : 222 kJ / 53 kcal
Matières grasses : 1.7g dont acides gras saturés : 1.1g
Glucides : 5.9g dont sucres² : 4.8g
Protéines : 3.4g
Sel : 0.12g

¹ Avec du lait demi-écrémé

² Contient des sucres naturellement présents

Pour 1 entremets non sucré préparé avec 125mL de lait demi-écrémé :



	Oui	Non	Traces
Gluten		x	
Œufs		x	
Poissons		x	
Crustacés		x	
Arachides		x	
Soja		x	
Lait			x
Fruits à coques	x		
Céleri		x	
Moutarde		x	
Sésame		x	
Sulfites		x	
Lupin		x	
Mollusques		x	