PATIBEL — LES INDISPENSABLES DES PROFESSIONNELS

Fiche technique produit

Crème pâtissière à froid — Sacs de 10 kg et 20 kg

Description

Préparation à froid, prête à l'emploi après simple hydratation. Texture lisse et stable, goût délicat et onctuosité constante. Idéale pour éclairs, tartes, entremets et garnitures de viennoiseries, avec une excellente tenue même en climat chaud.

Mode d'emploi

À compléter par Patibel — dosage eau / poudre et temps de mélange recommandés.

Composition

À compléter par Patibel — liste des ingrédients dans l'ordre décroissant de poids.

Allergènes

À compléter par Patibel — mention légale obligatoire (ex. lait, œufs, gluten...).

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poudre

Énergie	*À compléter*
Matières grasses	*À compléter*
dont acides gras saturés	*À compléter*
Glucides	*À compléter*
dont sucres	*À compléter*
Protéines	*À compléter*
Sel	*À compléter*

Conditionnement

Formats disponibles	10 kg · 20 kg
Palettisation	100 sacs (10 kg) · 50 sacs (20 kg)

Conservation

Durée de conservation (DDM)	*À compléter*
Conditions de stockage	Lieu sec et tempéré, à l'abri de la lumière

Après ouverture	*À compléter*

Certifications

ISO 22000, HACCP, IFS Food, Halal — certifications applicables selon les gammes et fournisseurs, détails communiqués sur demande.
