Fiche technique Rustica Noble Valencia 60%



FT DC54E	Date: 30/12/2024	

Elvezïa

Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit	Masse Praliné amande. Non OGM, non ionisé **Origine:** Amandes Espagne Fabriqué en Suisse **Ingrédients: AMANDES** 60% (Espagne), sucre, beurre de cacao. **Certifications:** Halal, Kosher Dairy
Indications concernant l'utilisation	Pour la préparation de pralinés, spécialités, petits fours, tourtes et pâtisseries. **Mise en Oeuvre:** Gianduja à couper: 1000g Masse praliné, 500g couverture au lait ou blanche ou 400g couverture foncée. Tempérer la couverture, ajouter la masse praliné, mélanger et verser dans des cadres, laisser cristalliser. Pour décorer: battre pour un court instant et utiliser. La consistance peut être adaptée par la quantité de couverture.
Allergènes	Peut contenir des traces de lait (inclusif lactose), noisettes
Conditionnement et Stockage	**Unité de vente :** bidon de 5 kg **DDM:** 540 jours **Stockage :** Au frais et au sec, de 8°C à 18°C les produits sont transportés à température ambiante sauf sur demande spécifique du client

Caractéristiques organoleptiques

Couleur	Brun clair, semblable au pantone 730C
Goût	Note d'Amande
Odeur	typique Amande
Aspect	Pâteux

Caractéristiques microbiologiques

Paramètres	*Spécification*	*Paramètres*	*Spécification*
Germes aérobies mésophiles	< 5000 ufc / g	***Levures / Moisissures***	< 100 ufc / g
Entérobactéries	< 100 ufc / g	***Staphylocoque aureus***	< 100 ufc / g
Escherichia coli	Absence / g	***Salmonelle***	Absence / 25 g

Fiche Nutrition
(Valeurs moyennes pour 100 g)

ENERGIE :	2330 kJ 560 Kcal
MATIERES GRASSES :	37.2 g
Dont acides gras saturés :	5.2 g
GLUCIDES :	39.2 g
Dont sucres :	37.4 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	7.3 g
PROTEINES :	13.4 g
SEL :	0.0 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr