

Fiche technique Fine Noble Piemontese 60%



FT DC74E

Date: 04/02/2025

Elvezia



Caractéristiques générales



Dénomination et descriptif du produit



Masse Praliné noisette.

Non OGM, non ionisé

Origine: Noisettes Italie

Fabriqué en Suisse

Ingrédients: NOISETTES 60% (Italie), 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 Œuvre: 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), amandes

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 729C
Goût	Noisette au sucre caramélisé
Odeur	typique de noisette
Aspect	Pâte souple, ne coule pas

Caractéristiques microbiologiques

<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Spécification</i>
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 :	2475 kJ 596 Kcal
MATIERES GRASSES :	44.3 g
Dont acides gras saturés :	7.5 g
GLUCIDES :	38.4 g
Dont sucres :	34.5 g
FIBRES ALIMENTAIRES :	5 g
PROTEINES :	8.5 g
SEL :	0.0 g

ELVEZIA SAS - Avenue de Sully Prolongée 89300 Joigny

tél. : 03.86.72.15.22 - office@elvezia.fr