

Nom / Name :
POUDRE PRALINE SEAU BLC 2KG
PRALINE POWDER SEAU BLC 2KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
Poids net: 2KG
Poids brut: 2.232KG

Packaging :
Net weight: 4.400lbs
Gross weight: 4.910lbs

Dénomination / Description Produit / Ingrédients
Name / Product description / Ingredients

Dénomination / Name :
Praliné amandes et noisettes en poudre *Almonds and hazelnuts powder praline*

Description / Description :
Issue de la collection des pralinés 50% amandes Valencia d'Espagne et noisettes Romaines d'Italie, la poudre de praliné présente des avantages techniques inédits et propose une utilisation plus facile du praliné pour les professionnels, sans compromis sur la qualité. La poudre de praliné préserve le goût typique de fruits secs torréfiés. Sa forme facilite le quotidien des professionnels de la gastronomie et ouvre de nouvelles voies créatives face à une utilisation limitée du praliné pâte. / *An addition to our collection of pralines made with 50% Valencia almonds and Roman hazelnuts, Weiss's new Praline Powder offers some unique technical advantages to professional chefs through greater user-friendliness with no compromise on quality. Our Praline powder has that same roasted nut flavor that is the hallmark of a praline from Weiss, but the powder format makes life easier for gourmet food professionals and opens up new creative horizons overlooked by traditional praline pastes. Perfect for both classic dishes and original creations.*

Ingrédients / Ingredients :
sucre, AMANDE (25%), NOISETTE (25%)
sugar, ALMOND (25%), HAZELNUT (25%)

Composition / *Composition*

| | |
|----------------------------|-----|
| sucre / <i>sugar</i> | 50% |
| NOISETTE / <i>HAZELNUT</i> | 25% |
| AMANDE / <i>ALMOND</i> | 25% |

Allergènes dans le produit / Allergen in the product :
Amande, Noisette
Almond, Hazelnut

Peut contenir des traces de / May contain traces of :
Lait, Oeuf, Sésame, Autres fruits à coque
Milk, Egg, Sesam, Other nuts

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g

| | | | | | |
|--|--------------------|--|--------|-------------------------------|--------|
| Energie / <i>Energy</i> : | 2112 KJ / 513 kcal | Glucides / <i>Carbohydrate</i> : | 56.7 g | Sel / <i>salt</i> : | 0.01 g |
| Matières grasses / <i>Fat</i> : | 27.9 g | dont sucres / <i>of which sugars</i> : | 52.6 g | Sodium : | 2 mg |
| dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> : | 2.3 g | Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> : | 4.6 g | Protéines / <i>Proteins</i> : | 9.2 g |

Caractéristiques microbiologiques /
microbiological characteristics

| Microorganismes / <i>Microorganisms</i> | Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on CE 2073/2005 modified</i> | Méthode / <i>Method</i> |
|---|--|-------------------------|
| Flore aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i> | | NF en ISO 4833-1 (*) |
| Entérobactéries présumées (30°C) / <i>Enterobacteria (30°C)</i> | < 100/g | NF V 08-054 (*) |
| Coliformes thermotolérants / <i>Thermotolerant coliforms</i> | < 100/g | NF V 08-060 (*) |
| Staphylocoque coagulase + | < 10/g | NF EN ISO 6888-2 (*) |
| Salmonella | Abs dans 25g | RAY 32/02 – 06/08 (*) |
| Levures / <i>Yeasts</i> | < 100/g | NF V 08-059 (*) |
| Moisissures / <i>Molds</i> | < 100/g | NF V 08-059 (*) |
| Bacillus Cereus | < 100/g | NF EN ISO7932 (*) |

(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / *The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.*

Consigne à réception / *Reception controls*
Conservation / Preservation

Consigne à réception / Reception controls : à vérifier lors de la réception : les systèmes d'inviolabilité (scotch, bague...), l'état de l'emballage. En cas d'anomalie, veuillez signaler ces désagréments sur le bordereau de livraison. / *To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.*
Conditions de conservation / Preserving conditions : Dans un endroit sec (taux d'humidité < à 60%). Température comprise entre 16°C et 18°C. Protéger de la lumière et des odeurs. / *Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.*

DLUO : 12 mois / *12 months* (à la date de fabrication / *from production date*)

Garantie / *Guarantee*

Garantie non-OGM / GMO-free guarantee : selon règlements UE n°1829/2003 et n°1830/2003
Nous certifions qu'aucun de nos ingrédients n'est issu de matières premières génétiquement modifiées. / *We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.*

Garantie non-ionisation / Non-ionization guarantee : selon directive 1999/2/CE
Nous certifions que nous n'utilisons pas le processus de ionisation pour la fabrication de tous nos produits / *We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.*



→ Commandez en ligne
www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate