

## Dr.Oetker Panna Cotta boîte en carton à 1.10kg



Art. Nr. 5588.881

Poids brut 1.163 KG

Poids net 1.100 KG

Conditionnement Bte.en carton OE 1 - 3 kg

Stockage non réfrigéré

Conservation 7 mois

Dénomination spécifique

### Informations pour la vente et le stockage

1 ST = 1 ST



1 KAR = 6 ST



1 PAL = 432 ST

Date de création: 18.05.2025

Nos produits peuvent être soumis à des modifications de formule. Sont déterminantes les indications figurant sur l'emballage du produit.

## Panna Cotta 6x1,1kg

### Description du produit

Un dessert classique de la cuisine italienne au lait et à la crème.

### Désignation des aliments / Dénomination de vente

Préparation pour Panna Cotta

### Ingrédients

Sucre, gélatine bovine, maltodextrine, amidon de pommes de terre modifié, gélifiants (carraghénanes, gomme xanthane), arôme (contient poudre de LAIT). Peut contenir: (ŒUF, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, NOISETTES, NOIX, AMANDES, PISTACHES).

### Pays de production

France

### Préparation

1. Porter à ébullition la quantité indiquée de lait et de crème. 2. Retirer la casserole du feu et incorporer la poudre de Panna Cotta Dr. Oetker dans la préparation chaude tout en remuant avec un fouet jusqu'à former un mélange homogène (hors du feu). Diviser la panna cotta terminée en portions et mettre au réfrigérateur durant une nuit. Conseil: Remplacer la quantité de crème indiquée par du lait pour obtenir un dessert crémeux. lequel peut 'etre servi en portions.



### Dosage

120g de poudre dessert pour 0.4 l de crème et 0.6 l de lait.

Rendement: 1000 g de poudre dessert pour 3,6 l de crème et 5,5 l de lait = env. 102 portions d'env. 100 g

### Déclaration nutritionnelle

	100g produit	100g produit préparé	Par portion
<b>Énergie (kJ)</b>	1642	733	
<b>Énergie (kcal)</b>	386	176	
<b>Matières grasses</b>	0 g	12 g	g
<b>dont acides gras saturés</b>	0 g	6.8 g	g
<b>Glucides</b>	85 g	13 g	g
<b>dont sucres</b>	72 g	12 g	g
<b>Protéines</b>	11 g	3.8 g	g
<b>Sel</b>	0.1 g	0.1 g	g

## Données techniques

---

<b>Contenu Net</b>	6.6 kg	<b>Longueur EVE</b>	12 cm	<b>Art-Nr.</b>	1-39-250084
<b>Contenu Brut</b>	7.143 kg	<b>Largeur EVE</b>	8 cm	<b>GTIN EVE</b>	4008241101919
<b>Longueur VS</b>	37.5 cm	<b>Hauteur EVE</b>	17.5 cm	<b>GTIN VS</b>	4008241101926
<b>Largeur VS</b>	17 cm	<b>Réceptacle</b>	6X1,1KG	<b>Palettiseur</b>	12/LG, 72/Pal
<b>Hauteur VS</b>	17.8 cm	<b>Stockage</b>	A conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière		

## Les avantages du produit

---

- impossible à rater
- polyvalent
- produit de grande qualité
- grand rendement

Caractéristiques du produit: sans ingrédient contenant du gluten (d'après la recette), contient des ingrédients issus du bœuf, convient pour une alimentation en purée, convient pour une alimentation molle.

## Ingrédients allergènes

---

Les informations ci-dessous relatives aux composants allergènes se réfèrent exclusivement à la recette du produit. L'ajout d'ingrédients conformément au mode de préparation ou aux conseils de préparation n'a pas été pris en compte. Des traces infimes de substances allergènes pouvant apparaître durant la production, le stockage ou le transport du produit ne sont pas à exclure. Le cas échéant, ces traces sont citées à la fin de la liste des ingrédients.

D'après la recette, les allergènes suivants font partie des ingrédients:

- lait et produits dérivés (dont lactose)

## Génie génétique

---

Conformément aux règlements européens, le produit n'est pas soumis à une obligation d'identification pour l'identification, l'autorisation et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés. (\* règlement (CE) no 1829/2003 et règlement (CE) no 1830/2003).

## Qualité

---

Le produit a été fabriqué conformément à la législation alimentaire en vigueur. Cela inclut en particulier le respect des prescriptions relatives à l'hygiène alimentaire et l'application des principes HACCP ainsi que le respect et l'application des obligations d'identification.

## Allusion

---

Les recettes des produits peuvent être modifiées. Les informations du présent document sont régulièrement actualisées. Peuvent être disponibles sous des produits à la même dénomination et au



*Professional*

même numéro d'article aussi bien des anciennes que de nouvelles recettes. Veuillez noter que seules les indications sur l'emballage font foi. Nous déclinons toute responsabilité quant à l'exactitude et à l'exhaustivité des informations.