

## Dr.Oetker Tiramisu Mélange de base boîte en carton à 1.00kg



Art. Nr. 5589.881

Poids brut 1.063 KG

Poids net 1.000 KG

Conditionnement

Stockage non réfrigéré

Conservation 7 mois

Dénomination spécifique

### Informations pour la vente et le stockage

1 ST = 1 ST



1 PAL = 432 ST

1 KAR = 6 ST



Date de création: 02.08.2025

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

## Mélange de base pour Tiramisu 6x1kg

### Description du produit

Mélange de base pour tiramisu – crème pour les desserts au tiramisu.

### Désignation des aliments / Dénomination de vente

Crème en poudre de base pour une crème de tiramisu

### Ingrédients

Sucre, ŒUFS entiers en poudre, gélatine bovine, maltodextrine, sirop de glucose, matière grasse de palme, amidon de pommes de terre modifié, émulsifiant (E 472b), aliments colorants (concentré de jus de carotte, extrait de curcuma), protéines de LAIT, arôme. Peut contenir: (LACTOSE, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, NOISETTES, NOIX, AMANDES, PISTACHES).

### Pays de production

France

### Préparation

1. Battre la crème en poudre avec le lait froid jusqu'à obtenir une consistance crémeuse (env. 5 minutes). 2. Incorporer le mascarpone et bien mélanger. 3. Dans un plat, former des couches en alternant entre la crème et les biscuits imbibés de café. 4. Saupoudrer de poudre de cacao et réserver au frais pendant env. 1 heure. Une fois prêt, conserver le tiramisu bien au frais et au sec.

### Dosage

95 g de poudre dessert pour 0,16 l de lait et 0,2 kg de mascarpone = 6 portions de 75 g.

Rendement: 1000 g de poudre dessert pour 1,7 l de lait et 2 kg de mascarpone = env. 62 portions d'env. 75 g

### Déclaration nutritionnelle

	100g produit	100g produit préparé	Par portion 75 g
<b>Énergie (kJ)</b>	1906	1285	964
<b>Énergie (kcal)</b>	452	309	232
<b>Matières grasses</b>	13 g	24 g	18 g
<b>dont acides gras saturés</b>	6.6 g	15 g	11 g
<b>Glucides</b>	69 g	17 g	13 g
<b>dont sucres</b>	59 g	16 g	12 g
<b>Protéines</b>	16 g	6.5 g	4.6 g
<b>Sel</b>	0.3 g	0.1 g	0.1 g





## Données techniques

<b>Contenu Net</b>	6 kg	<b>Longueur EVE</b>	12 cm	<b>Art-Nr.</b>	1-39-242320
<b>Contenu Brut</b>	6.543 kg	<b>Largeur EVE</b>	8 cm	<b>GTIN EVE</b>	9008200070527
<b>Longueur VS</b>	37.5 cm	<b>Hauteur EVE</b>	17.5 cm	<b>GTIN VS</b>	9008200670529
<b>Largeur VS</b>	17 cm	<b>Récepteur</b>	6X1KG	<b>Palettiseur</b>	12/LG, 72/Pal
<b>Hauteur VS</b>	17.8 cm	<b>Stockage</b>	Conserver au sec et à l'abri de la lumière. A utiliser dans les 4 semaines après ouverture de l'emballage.		

## Les avantages du produit

- préparation rapide et simple de desserts comme en Italie
- stockage simple dans la boîte pliante refermable
- grande variété de desserts

Caractéristiques du produit: contient de l'alcool, 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:

- œufs et produits dérivés
- 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



*Professional*

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 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.