



Dr.Oetker Crème Brûlée / Crème Caramel

boîte en carton à 1.00kg

Art. Nr. 5606.880

Poids brut 1.055 KG

Poids net 1.000 KG

Conditionnement Bte.en carton 1.34 l 8.0 x 12.

Stockage non réfrigéré

Conservation 7 mois

Dénomination spécifique

Informations pour la vente et le stockage



1 PAL = 576 ST

Date de création: 08.05.2025

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

Crème Brûlée / Crème Caramel 6x1kg

Description du produit

Poudre dessert pour préparer deux classiques de la cuisine française: la crème brûlée et la crème caramel.

Désignation des aliments / Dénomination de vente

Poudre dessert pour crème brûlée ou crème caramel

Ingrédients

Sucre, amidon de maïs, 2,0% OEUFS entiers en poudre, épaississant (carraghénanes), dextrose, aliments colorants (concentré de jus de carotte, extrait de curcuma), arôme naturel de vanille Bourbon, sel. Peut contenir: (LAIT/LACTOSE, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, NOISETTES, NOIX AMANDES, PISTACHES).

Pays de production

France

Préparation

Pour la crème brûlée: dans une casserole, ajouter le mélange sec au lait chaud et à la crème et porter à ébullition en remuant. Diviser en portions dans des ramequins et réserver au frais pendant une à deux heures. Saupoudrer ensuite la crème brûlée de cassonade et faire caraméliser au chalumeau. Pour la crème caramel: ajouter le mélange sec au lait chaud et porter à ébullition en remuant. Verser la sauce caramel (env. 10 g) dans une timbale puis répartir la crème caramel dessus. Réserver au frais pendant une à deux heures. Détacher ensuite le bord avec un couteau pointu et renverser.

Dosage

Crème brûlée: 140 g de poudre dessert pour 0,5 l de lait et 0,5 l de crème~Crème Caramel: 140 g de poudre dessert pour 1 l de lait.

Rendement: 1 kg de poudre dessert pour 7 l de liquide = env. 80 portions d'env. 100 g

Déclaration nutritionnelle

	100g produit	100g produit préparé	Par portion 100 g
Énergie (kJ)	1660	383	850
Énergie (kcal)	191	91	204
Matières grasses	0.9 g	1.5 g	15 g
dont acides gras saturés	0.3 g	0.6 g	0.3 g
Glucides	94 g	16 g	15 g





dont sucres	80 g	14 g	14 g
Protéines	1 g	0.1 g	2.6 g
Sel	0.4 g	0.2 g	0.2 g

Données techniques

Contenu Net	6 kg	Longueur EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-250532
Contenu Brut	6.45 kg	Largeur EVE	8 cm	GTIN EVE	4006733008111
Longueur VS	37 cm	Hauteur EVE	14 cm	GTIN VS	4006733008128
Largeur VS	16.5 cm	Récipient	6X1KG	Palettiseur	12/LG, 96/Pal
Hauteur VS	14.8 cm	Stockage	Conserver dans un endroit sec et à l'abri de la lumière		

Les avantages du produit

- 1 produit pour 2 utilisations
- selon les besoins, deux délicieux desserts incontournables
- ajouter simplement le liquide chaud et porter à ébullition

Caractéristiques produit: aliments complets légers, sans gluten (d'après la composition), sans lactose (d'après la composition), végétarien (ovo-lacto-végétarien), ovo-végétarien

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

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.