

# Crème Pâtissière à Chaud 1kg

## MOENCH

### LES PLUS PRODUIT

- Sans colorant artificiel
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Préparation pour Crème pâtissière à chaud.

**Mode d'emploi :** mélanger la base de recette pour Crème Pâtissière MOENCH avec le sucre et éventuellement les jaunes d'œufs. Délayer peu à peu le tout avec une partie du lait froid. Verser le restant du lait bouillant. Reporter à ébullition et laisser cuire pendant 2 minutes sans cesser de remuer.

**Dosage (base de recette pour crème pâtissière ou pour crème cuite) :**

- Recette économique : 75g de base de recette pour crème pâtissière MOENCH  
150g de sucre  
1L de lait 1/2 écrémé
- Recette fine : 60g de base de recette pour crème pâtissière MOENCH  
4 jaunes d'œufs environ  
200g de sucre  
1L de lait 1/2 écrémé

**Liste d'ingrédients :** amidon de maïs, arômes (dont arôme de vanille), colorants : rocou et riboflavine.

**Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :**

- présents dans la recette : -.
- peut contenir : gluten-blé, lait, œuf.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| Valeurs nutritionnelles moyennes | Pour 100 g de produit tel que vendu | Pour 100 g de crème pâtissière préparée selon la recette économique | Pour une portion de 100 g de crème pâtissière préparée selon la recette économique | **            |
|----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Valeur énergétique               | 1500 kJ / 350 kcal                  | 460 kJ / 110 kcal                                                   | 460 kJ / 110 kcal                                                                  | 5 kJ / 6 kcal |
| Graisses                         | <0,5 g                              | 1,5 g                                                               | 1,5 g                                                                              | 2             |
| - dont acides gras saturés       | 0 g                                 | 0,8 g                                                               | 0,8 g                                                                              | 4             |
| Glucides                         | 87 g                                | 21 g                                                                | 21 g                                                                               | 8             |
| - Dont sucres                    | 0 g                                 | 16 g                                                                | 16 g                                                                               | 18            |
| Fibres alimentaires              | <0,5 g                              | <0,5 g                                                              | <0,5 g                                                                             | NA            |
| Protéines                        | 1,0 g                               | 3,0 g                                                               | 3,0 g                                                                              | 6             |
| Sel                              | 0,037 g                             | 0,10 g                                                              | 0,10 g                                                                             | 2             |

\*\* % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui

Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : oui

# Crème Pâtissière à Chaud 1kg

## MOENCH

### **INFORMATIONS TECHNIQUES**

**Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007** modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

|                       | M - cfu/g         |
|-----------------------|-------------------|
| Salmonella            | absence dans 25 g |
| Staphylococcus aureus | 100               |
| Escherichia coli      | 10                |

**DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt** : 120 jours

#### **Mode de conservation du produit :**

Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture : bien refermer le sachet. Conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

**Une fois le produit reconstitué**, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 24h.

#### **Qualité** : Norme ISO 9001:2000

HACCP en place

Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur

Produit non ionisé

Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité