



CRÈME GIÒ UHT 38 % PATISserie

Longue conservation (UHT)
en récipient Brik® Base de 1 litre

Cod. ART.
1138

Cod. EAN.
8006543020927

HS CODE
04015031

Obtenue par centrifugation de lait frais, puis sujet à un traitement thermique UHT (« Ultra High Temperature ») avec un immédiat refroidissement et un successif conditionnement dans des emballages aseptiques. Cette technologie garantit la sécurité hygiénique et sanitaire du produit et permet de garder les caractéristiques physico-chimiques, organoleptiques et nutritionnelles invariées pendant toute la durée commerciale qui rend possible un stock sans problèmes de péremption. C'est un produit extrêmement polyvalent, adapté à divers usages. INDUSTRIE PÂTISSERIE. Lorsqu'il est fouetté dans un batteur planétaire à une température constante comprise entre 0 et +4 °C, il présente une consistance mousseuse et crémeuse, avec un bon rendement, tout en conservant une structure homogène et sèche, parfaite pour la préparation de décorations stables et de desserts glacés sans problèmes de synérèse ou de formation de cristaux de glace. INDUSTRIE DE LA GLACE. Parfait pour la production de glace : ajoutée lors de la phase de crémage, il favorise une bonne augmentation du volume et la formation d'une base crémeuse, légère et facile à tartiner. RESTAURATION ET USAGE DOMESTIQUE. Excellent également en cuisine, il ajoute une saveur délicate et raffinée aux entrées et aux plats principaux, se mariant bien avec les autres ingrédients et favorisant un équilibre parfait des saveurs. Idéale également pour la préparation de crèmes cuites, de puddings et de divers gâteaux.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION																								
DÉNOMINATION LÉGALE	Crème UHT longue conservation																								
DESCRIPTION DU PRODUIT	Crème homogénéisée, stabilisée thermiquement par traitement UHT, conditionnée de manière aseptique dans un emballage TETRA BRIK® BASE d'un litre. Sans conservateurs. Ce produit est destiné à toutes les personnes, en fonction de leur état de santé.																								
QUANTITÉ NOMINALE	1000 ml e																								
INGRÉDIENTS INDIQUÉS SUR L'ÉTIQUETTE	Crème de LAIT																								
ALLERGÈNES [ANNEXE II DU RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011]	Lait et produits laitiers (y compris le lactose)																								
ORIGINE DU LAIT	Italie																								
OGM STATUS	Marco Alberti srl, déclare que, conformément à la législation en vigueur, sur la base des informations fournies par ses fournisseurs et des connaissances acquises à ce jour, le produit fourni n'est pas obtenu à partir d'OGM et n'en contient pas.																								
CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES	Forme: le produit prend la forme du récipient Couleur: blanc crème Odeur: caractéristique, typique de la crème Saveur: caractéristique, typique de la crème																								
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES	<table><tr><td>Gras</td><td>38%</td><td>± 1% m/m</td></tr><tr><td>Humidité</td><td>57,6%</td><td>m/m</td></tr><tr><td>Résidu sec</td><td>42,4%</td><td>m/m</td></tr><tr><td>Résidu sec maigre</td><td>4,5%</td><td>m/m</td></tr><tr><td>Densité à +20 °C</td><td>992</td><td>g/l</td></tr><tr><td>pH</td><td>6,60 - 6,80</td><td></td></tr><tr><td>Peroxydase</td><td>négatif</td><td></td></tr><tr><td>Phosphate</td><td>négatif</td><td></td></tr></table>	Gras	38%	± 1% m/m	Humidité	57,6%	m/m	Résidu sec	42,4%	m/m	Résidu sec maigre	4,5%	m/m	Densité à +20 °C	992	g/l	pH	6,60 - 6,80		Peroxydase	négatif		Phosphate	négatif	
Gras	38%	± 1% m/m																							
Humidité	57,6%	m/m																							
Résidu sec	42,4%	m/m																							
Résidu sec maigre	4,5%	m/m																							
Densité à +20 °C	992	g/l																							
pH	6,60 - 6,80																								
Peroxydase	négatif																								
Phosphate	négatif																								



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

NUMÉRO DE TVA IT01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR
Code per il nostro
sito web



CRÈME GIÒ UHT 38 % DE MATIÈRE GRASSE EN BRIK DE 1 LITRE BASE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	DESCRIPTION		
DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (VALEURS MOYENNES POUR 100 g)	Énergie	1476 / 358	kJ / kcal
	Gras	38	g
	dont saturés	24	g
	Glucide	2,8	g
	dont sucres	2,7	g
	Protéines	1,4	g
	Sel	0,08	g
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	Charge microbienne mésophile à 30 °C (après incubation à 30 °C pendant 15 jours) ≤10		



MARCO ALBERTI srl
Viale Matteotti 25
18100 IMPERIA-ITALIA

NUMÉRO DE TVA IT01591870082
+33 6 40 61 29 60
info@giofood.it

Inquadra il QR Code per il nostro sito web

