

Praliné 25% Amande - 25% Noisette surfon

PRALINE 25% hazelnut 25% almond

Praliné , surfon, 25% amandes / 25% noisettes

Nous sélectionnons nos fruits secs pour garantir les meilleures qualités gustatives.
La torréfaction des fruits secs et la cuisson avec le sucre exaltent tous leurs arômes.
Pâte surfon <70 microns, onctueuse.

Nos pralinés sont utilisés dans de multiples applications pour aromatiser et texturer vos produits.

Praliné , surfon, 25% hazelnut / 25% almonds

The nuts are selected to guarantee a savoury taste.

The torrefaction of nuts , then the cooking with sugar exalt all the aromas.

Very fine paste <70µm, smooth.

Our pralinés can be used in several way to flavour or texture your products.

Caractéristiques / Characteristics

Couleur / color : brun / brown
Texture : lisse / smooth

Gout / taste : noisette-amande prononcé / pronounced hazelnut-almond
Granulométrie / Granulometry : <120µ

Conservation / Preservation

conserver à l'abri de la chaleur (optimale 0-15°C) et de l'humidité / store in a cool and dry place (optimal 0-15°C)

DLUO / BBE : 24 mois / 24 months

Après ouverture / after opening : Jusque DLUO dans son emballage d'origine / Up to the date in its original packaging

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

Référence Article / article reference	Poids / weight	EAN CODE	Type	Pot / Jar	Couvercle / Lid	Palette
PFC-17-1000-np-0	1kg	3760076003462	Plastique	A022	A030	600 seaux
PFC-17-6000-np-0	6kg	/	Plastique	A025	A034	100 seaux
PFC-17-20000-np-0	20kg	/	Plastique	A028	A037	30 seaux

INGREDIENTS

Sucre 50% : France
Noisettes 25% : France , Italie
Amandes 25% : Californie, USA

Ingrédients non génétiquement modifiés

Sugar 50% : France
Hazelnut 25% : France Italy
Almond 25% : California, USA

non-genetically modified ingredients

ALLERGENES / ALLERGENS

Traces éventuelles d'autres fruits à coque.
May contain traces of other nuts.

SANS LECITHINE / SANS LAIT NI PRODUITS LAITIERS / SANS HUILE DE PALME
LECITHIN FREE / LACTOSE FREE / PALM OIL FREE

ANALYSE MOYENNE / AVERAGE ANALYSIS

		/ 100g
ENERGIE / ENERGY	kcal	521,2
	kJ	2175,5
HUMIDITE / MOISTURE		<3%
MATIERES GRASSES / FAT	g	29,3
AG saturés / saturates	g	3,1
AG insaturés / unsaturates	g	26,2
GLUCIDES / CARBOHYDRATE	g	52,2
Sucres / sugars	g	51,9
FIBRES / FIBRE	g	6,0
PROTEINES / PROTEIN	g	9,2
SEL / SALT	g	0,010

Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL VALUES

Germes / germ	Critères / Criteria
Flore totale / Total flora	< 10 000 UFC /g
Entérobactéries (30°) / Enterobacteriaceae presumed (30 °)	< 30 UFC /g
Escherichia coli	< 1 UFC /g
Levures / yeasts	< 500 UFC /g
Moisissures / molds	< 500 UFC /g
Staphylocoques	< 100 UFC /g
Listeria monocytogenes	Abs. /25g
Salmonelles	Abs. /25g

AUTRE / OTHER

Aflatoxines / Aflatoxins	B1 < 2µg/kg	B1+B2+G1+G2 < 4µg/kg
Pesticides / Pesticides	Conforme à la législation UE / According with UE reglement	
OGM / GMO	Absence / None	
Ionisation / Ionization	Absence / None	
Métaux lourds / Heavy metals	Conforme à la législation UE / According with UE reglement	
Fabriqué par / Made by	ARTISANS NOISETIERS 47 route de Chatillon-sur-Indre 36290 Mézières-en-Brenne	