Fond Royal

Données de base

Dénomination spécifique:	poudre pour crème de base neutre
BAKELS numéro d'article:	50333225
Pistor numéro d'article:	18280
GTIN-13:	7630019603119
L'emballage:	Carton à 8 x 1 kg
Quantité par palette:	60 x 8 kg / 480 kg
Durée de conservation à partir de production:	360 Tage
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Sucre, gélatine, dextrose, poudre de jaune d'**oeuf**, sirop de glucose sec, anti-agglomérant (E551), amidon modifié, stabilisant (E450), sel de table, arôme (**lait**).

Possibilités d'utilisation

- ✓ pour confectionner des desserts à la crème
- ✓ tourtes
- ✓ pâtisseries
- ✓ crèmes

→ demandez nos propositions de recettes

Caractéristiques du produit

- ✓ recette simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationelle et sûre
- ✓ une grande variété de produits avec une qualité constante et régulière
- ✓ possibilité d'entreposer des tourtes et des pâtisserie au congélateur
- ✓ possibilité d'aromatiser à discrétion (avec des fruits, des arômes, des spiritueux, ...)

Dosage

Recette recommandée

200 g Fond Royal
250 g eau (20-25 °C) (200-300g)
1000 g crème fouettée

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1661 397	kJ kcal
Lipides, dont	2.2	g
Acides gras saturé	0.7	g
Glucides, dont	81.1	g
Sucre	79.9	g
Protéines	11.3	g
Teneur en cendres, dont	2.7	g
Sel	0.9	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	2.7	g

Propriétés sensorielles

Apparence	blanc
Odeur	neutre
Goût	sucré
Texture	poudre

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1'000
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

BAKELS NUTRIBAKE AG
Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch
A member of the International BAKELS Group

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer) Oui	Non	Ingrédient concerné
Céréales contenant du gluten(1) (dérivés)	☐	☒	
Lait (dérivés)	☒	☐	arôme
Oeuf (dérivés)	☒	☐	poudre de jaune d'oeuf
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☐	☒	
Fruits à coque (noix)(2) (dérivés)	☐	☒	
Cacahuète (dérivés)	☐	☒	
Graines de sésame (dérivés)	☐	☒	
Céleri (dérivés)	☐	☒	
Moutarde (dérivés)	☐	☒	
Mollusques (dérivés)	☐	☒	
Lupin (dérivés)	☐	☒	
Dioxyde de soufre et sulfites	☐	☒	

(1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.
(2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de queensland et leurs dérivés.

La risque d'une contamination croisée est sous contrôle:	**Oui** ☒	**Non** ☐

Information sur le pays de production et conformité

Pays de production	Hollande
Végétarisme	☐ lacto-végétarien ☐ ovo-lacto-végétarien ☐ ovo-végétarien ☐ végan
Certification biologique	
Confirmation	Tous les produits délivrés remplissent les exigences définies dans la législation Suisse sur les denrées alimentaires, en particulier concernant la traçabilité, l'hygiène, les allergènes ou d'autres résidus et matières étrangères. Dans la production, ni matières génétiquement modifiées, ni matières traitées par rayonnement ionisé, ne sont utilisées. La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client.
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg Tél.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Signature
Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2023.05.03 12:55:51 +02'00'