PRONTO Lava Cake

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	50535109
Pistor numéro d'article:	18691
GTIN-13:	7630019605168
L'emballage:	sac à 10 kg
Quantité par palette:	50 x 10 kg / 500 kg
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	< 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Sucre, farine de **froment** (vitaminé), cacao en poudre dégraissé, **petit-lait** en poudre, protéine de **lait**, arômes, sel, agent levant (E500ii), stabilisant (E415), **oeufs** entiers en poudre.

Possibilités d'utilisation

- ✓ Lava-Cake
- ✓ Muffins / Cupcake
- ✓ Brownies

→ demandez nos propositions de recettes

Dosage

Recette recommandée
1000 g PRONTO Lava Cake
280 g eau
515 g huile e tournesol
140 g oeuf entier, liquide

Caractéristiques du produit

- ✓ pour la fabrication rationnelle et simple de petits gâteaux au chocolat au cœur liquide
- ✓ roduction All-in
- ✓ les pâtisseries sont stables à la congélation, le coeur reste liquide après la décongélation
- ✓ peut être décongelé / réchauffé au micro-ondes
- ✓ peut être aromatisé de diverses manières

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	1602 378	kJ kcal
Lipides, dont	1.72	g
Acides gras saturé	0.98	g
Glucides, dont	80.14	g
Sucre	59.49	g
Protéines	9.13	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0.86	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	3.94	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau		g

Propriétés sensorielles

Apparence	brun clair
Odeur	de cacao
Goût	de cacao
Texture	poudre fine

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Escherichia coli	ufc/g	10
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)	☒	☐	farine de froment
Lait (dérivés)	☒	☐	petit-lait en poudre, protéine de lait
Oeuf (dérivés)	☒	☐	oeufs entiers en poudre
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	Angleterre	
Végétarisme	☒ lacto-végétarien ☐ ovo-végétarien	☐ ovo-lacto-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: 2022.06.24 14:00:56 +02'00'