



Fourrage à la cannelle

Données de base

Dénomination spécifique:	masse à cuire
BAKELS numéro d'article:	50744153
Pistor numéro d'article:	39552
GTIN-13:	7630019607216
L'emballage:	bidon à 4 kg
Quantité par palette:	72 x 4 kg / 288 kg
Durée de conservation à partir de production:	120 jours
Conditions de stockage:	≤18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

Sucre, eau, farine de **froment**, sirop de glucose (**sulfite**), huile de colza, huile de colza (hydrogénée), cannelle (2.3%), graisse de coco, amidon de pomme de terre modifié, amidon de maïs cireux modifié, arômes, épice, conservateur (sorbate de potassium).

Possibilités d'utilisation

- ✓ Pâtisseries suédois et norvégiens à la cannelle
- ✓ Brioches à la cannelle
- ✓ Beignets à la cannelle

→ demandez nos propositions de recettes

Caractéristiques du produit

- ✓ Fourrage à la cannelle et à la cardamome, idéal pour les pâtisseries d'inspiration nordique
- ✓ fourrage à la cannelle prêt à l'emploi, immédiatement utilisable
- ✓ fabrication simple de produits fourrés à la cannelle

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1441 347	kJ kcal
Lipides, dont	7.3	g
Acides gras saturé	4.1	g
Glucides, dont	68.5	g
Sucre	2.0	g
Protéines	1.3	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0.018	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	1.1	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	21.4	g

Propriétés sensorielles

Apparence	brun
Odeur	à cannelle
Goût	à canelle, à cardamome, doux
Texture	pâte

Microbiologie

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

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de froment
Lait (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Oeuf (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poissons (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fèves de soja (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque (noix) ⁽²⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuète (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésame (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céleri (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dioxyde de soufre et sulfites	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	sirop de glucose

(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	Suisse	
Végétarisme	<input type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien <input checked="" type="checkbox"/> végétarien
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