

**Dénomination légale**

Préparation aux fraises pour desserts, surgelée.

Description

Des fraises juste cuisinées, juste "compotées" pour un rendu proche du « fait maison », légèrement sucrées, pour l'accompagnement et la composition de desserts.

Fabriqué en France.

Tous les fruits ne proviennent pas de France.

Ingrédients

fraises 80%, sucre, eau, gélifiant : pectines de fruits, jus de citrons concentré, épaississant : farine de graines de caroube, jus d'acérola concentré, correcteur d'acidité : citrates de calcium.

Mise en œuvre

Après décongélation, mélanger le produit. Utiliser en dessert en verrines. Utiliser, légèrement gélifiée, en insert dans un entremets. Utiliser également en remplacement de purées de fruits pour un rendu moelleux.

Retrouver toutes nos suggestions d'utilisation sur notre site internet www.androschef.fr

Caractéristiques organoleptiques

Texture	présence de morceaux de fruits
Saveur	caractéristique de la fraise
Couleur	caractéristique de la fraise

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	17+/-2
pH	3,3+/-0,2

Informations allergènes

Allergènes présents	NON
---------------------	-----

Critères microbiologiques

Nos fruits d'accompagnement surgelés Andros Chef respectent les normes microbiologiques suivantes:

Flore totale < 1000 UFC / ml

Levure / Moisissure < 10 UFC / ml

Enterobactérie < 10 UFC / ml

Listéria : Absence dans 25g

Salmonella : Absence in 25g

Conditions de stockage et d'utilisation

Stocker à -18°C. Après décongélation et ouverture de la poche, le produit est à conserver réfrigéré +2°C / +4°C dans un contenant propre hermétiquement fermé et à consommer dans les 8 jours. Ne pas recongeler un produit décongelé. Andros vous recommande de :

- décongeler le produit dans son emballage d'origine fermé à +2/+4°C pour garder toutes les qualités organoleptiques du produit.

- décongeler la totalité du produit et le mélanger.

La décongélation et la conservation après décongélation sont sous la responsabilité de l'utilisateur.

Autres informations

Les produits Andros sont exempts :

-d'Organismes Génétiquement Modifiés et /ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés

-d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

Certifications du site de fabrication

IFS, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

24 mois.

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g**

Energie	en kJoules (kJ)	294
	en kcalories (Kcal)	70
Matières grasses (g)		0.2
dont acides gras saturés		0
Glucides (g)		14
dont sucres		14
Fibres (g)		2,0
Protéines (g)		0.7
Sel (g)		0.04

FRAISE D'ACCOMPAGNEMENT 1kg



Code article

50078803

Code douanier

2008807090

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche		
EAN	3 60858 078803 4	03 60858 815097 0	03 60858 815098 7
Poids net (Kg) :	1,0	6	540
Poids brut (Kg) :	1,026	6,557	613,830
Largeur (mm) :	180	246	800
Longueur (mm) :	100	395	1200
Hauteur (mm) :	240	154	1685
Nombre de pièces :		6	540
Nombre de colis :			90
Nombre de couches :			10
Nombre de colis par couche :			9



ZI - 46 130 Biars sur CERE - France - Tél + 33 5 65 10 10 10 - www.androschef.fr
Service utilisateurs, France métropolitaine: 05.65.10.66.44