



Dénomination légale Préparation aux citrons, surgelée.

Description

Confit de zestes de citrons surgelé. Elaboré à partir de zestes brisés semi-confits dans un mélange de pulpe et de jus de citrons (citrons et citrons vert) concentrés.

Texture épaisse mais non gélifiée. Goût intense et légère amertume, typique du citron.

Ingrédients

citrons, sucre, huile essentielle de citrons.

Préparé avec 90g de citrons pour 100g de produit fini.

Mise en œuvre

Après décongélation, bien remuer le produit, directement prêt à l'emploi. Utiliser pour réaliser des mousses, des inserts, dans des entremets, des ganaches, glaces, cocktails ...Retrouver toutes nos suggestions d'utilisation sur notre site internet www.androschef.fr

Caractéristiques organoleptiques

Texture	Petits marquants
Saveur	Caractéristique du citron
Couleur	Jaune

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	48+/-2
pH	2,70 +/- 0,4

Informations allergènes

Allergènes présents NON

Critères microbiologiques

Nos préparations d'agrumes surgelées Andros Chef respectent les critères microbiologiques suivantes:

Flore Totale: <1000 UFC / g

Levure / Moisissure: <10 UFC / g

Coliformes totaux : <10 UFC / g

Listéria : non détecté dans 25g

Salmonelle : non détecté dans 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

FSSC 22000

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

24 mois



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	847
	en kcalories (Kcal)	203
Matières grasses (g)		0,40
dont acides gras saturés		0
Glucides (g)		45
dont sucres		45
Fibres (g)		0
Protéines (g)		0,60
Sel (g)		0



Confits Zestes d'Agrumes Citron



Code article
50124945

Code douanier
2106909849

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche		
EAN	3608580137078	3608580137108	3608580137115
Poids net (Kg) :	0,5	6	540
Poids brut (Kg) :	0,511	6,533	611,670
Largeur (mm) :	140	245	800
Longueur (mm) :	80	395	1200
Hauteur (mm) :	210	160	1744
Nombre de pièces :		12	1 080
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