

# Debic Basis voor Mascarpone-desserts 1 l Fles

## Debic



Debic Cream Plus Mascarpone is een verrijkende en gebruiksklare mix van room en mascarpone die te verwerken is in zowel warme als koude toepassingen.

EAN: 05410488823582 (CE)  
MC: NL

Numéro d'article: 1165422

## description

-

Debic Cream Plus Mascarpone is een verrijkende en gebruiksklare mix van room en mascarpone die te verwerken is in zowel warme als koude toepassingen. Deze heerlijke room met mascarpone-smaak (40% mascarpone) is de perfecte oplossing voor elke chef. Verkrijgbaar in 1 liter fles.

## Origine

Pays d'origine: Belgique

**Appellation légale:** Vloeibare basis voor tiramisu en mascarpone desserts Italiaanse stijl, UHT.

## Ingrédients

Ingrediënten: Mascarpone (ROOM 40% vet, zuurteregelaar: E330) (55%), magere MELK, plantaardige olie (palmpit, palm), suiker, EIGEEL, zoete karnemelkpoeder, gemodificeerd zetmeel, emulgatoren: E471, E472b, stabilisatoren: E450, natuurlijk vanillearoma, kleurstof: kurkuma-extract

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.  
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

## Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés 0
les céréales contenant du gluten	-	arachides	0
blé	0	soja	0
seigle	0	lait	+
orge	0	fruits à coque	0
avoine	0	amande	0
épautre	0	noisette	0
kamut	0	noix	0
crustacés	0	noix de cajou	0
oeufs	+	noix de pécan	0
poisson	0	noix du brésil	0

## Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	1483 / 355
Matières grasses	37 g
dont acides gras saturés	26 g
Glucides	4 g
dont sucres	3.3 g
Protéines	2.5 g
Sel	0.09 g

## Méthode de préparation

1. Schudden voor gebruik. 2. Opkloppen tot de gewenste structuur bereikt is (2 tot 5 min.) 3. Smaak toevoegen indien gewenst. 4. De opgeklopte basis portioneren met een spatel of een spuitzak, afhankelijk van de gekozen applicatie. 5. Ca. 2u laten opstijven in de koelkast. Decoreren en serveren. Tip: Indien u een zoetere smaak wenst, kunt u suiker toevoegen vóór het opkloppen. Optimale verwerkingstemperatuur tussen +2°C en +7°C.

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.  
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

## Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
réception grossiste	inconnu		90 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	Debic Cream Plus Mascarpone is geschikt voor warme en koude toepassingen. Voor opkloppen en koken. Optimale verwerkingstemperatuur tussen +2°C en +7°C.		
Consignes de conservation sur l'étiquette	Gekoeld bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie dop. Na openen gekoeld bewaren (max. +7°C) en binnen 4 dagen gebruiken. Temperatuurschommelingen vermijden.		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

## Logistique

### Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05410488823582 - Debic Basis voor Mascarpone-desserts 1 l Fles  
 unité de vente - 05410488823599 - Debic Basis voor Mascarpone-desserts 6 x (20 x 1 l) Doos

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.  
 Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

## Debic Basis voor Mascarpone-desserts 1 l Fles

## Détails logistiques

## unité de consommation

Nom d'article	Debic Basis voor Mascarpone-desserts 1 l Fles
Appellation courte	Debic Mascarpone 1L FL
EAN	05410488823582
Numéro d'article producteur	1165422
Code Intrastat	21069098
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	bouteille (78mm x 78mm x 243mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	1 l
Poids net	1040 g
Poids brut	1079 g
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

## unité de vente

EAN	05410488823599
Numéro d'article producteur	1165422
Emballage (L x l x H)	box (244mm x 165mm x 256mm)
Poids net	6240 g
Poids brut	6629 g
Nombre d'unités dans cet emballage	6

## palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1693mm)
Poids net	
Poids brut	857 kg
Nombre d'unités sur une palette	126
Nombre de boîtes par couche	21
Nombre de couches par palette	6

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.  
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

## Information de contact

FrieslandCampina Foodservice

PO Box 640, 3800 AP Amersfoort The Netherlands

Service à la clientèle

[www.debic.com](http://www.debic.com)

Spécifications modifiées à 2021-09-07 par le producteur

Avez-vous des questions? En savoir plus de PS in foodservice? Envoyez un e-mail à [info@PSinfoodservice.com](mailto:info@PSinfoodservice.com) où allez sur [www.PSinfoodservice.com](http://www.PSinfoodservice.com)

v1.5.3 prodpp1528445dl2ly1ln4

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.  
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*