

Debic Vloeibare Basis voor Crème Brûlée 1 l Fles

DEBIC



Samen grenzen verleggen.



Debic Crème Brûlée is een vloeibare basis voor een traditionele, fluweelzachte crème brûlée met echte vanillepuntjes (100% Bourbon vanille). Deze crème brûlée is smeltbaar en kan ook worden gebruikt als vulling voor pralinés en tartelettes of luchtige espuma's (met sifon). 1 fles Debic Crème brûlée bevat ongeveer 10 porties. Ook te gebruiken voor: taartvullingen, luchtige espuma's of schuimen (met sifon). Verkrijgbaar in een 1 liter fles.

EAN:
05410488821786 (CE)
05410488821342 (HE)

Artikelnummer: 0747231
TM: NL

Omschrijving

Een dessertbasis voor authentieke crème brûlée en crema catalana. Ideaal als je snel een dessert wilt maken.
Snel en handig te bereiden
Echte, natuurlijke Bourbon-vanille met vanillezaadjes
Romig en authentiek van smaak en structuur

Herkomst

Land van herkomst: België

Wettelijke naam: Vloeibare bereiding voor Crème Brûlée, UHT.

Ingrediënten

Magere MELK, ROOM (42% vet) (28%), suiker, EIGEEL, gemodificeerd zetmeel, stabilisatoren: E461, E331, carrageen, natuurlijk Bourbon vanille-extract, natuurlijk aroma, emulgator: E471, kleurstof: betacaroteen, vanillezaadjes

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
glutenbevattende granen	-	pinda's	0	pistachenoten	0
tarwe	0	soja	0	macadamianoten	0
rogge	0	melk	+	selderij	0
gerst	0	noten	0	mosterd	0
haver	0	amandelen	0	sesam	0
spelt	0	hazelnoten	0	sulfiet (E220 - E228)	0
khorsantarwe	0	walnoten	0	lupine	0
schaaldieren	0	cashewnoten	0	weekdieren	0
ei	+	pecannoten	0		
vis	0	paranoten	0		

Voedingswaarde

	Product
	Per 100 (g)
Energie (kJ/kcal)	785 / 187
Vetten	13 g
waarvan verzadigde vetzuren	9.1 g
Koolhydraten	14 g
waarvan suikers	13 g
Eiwitten	3 g
Zout	0.1 g

Bereidingswijze

1. Schudden voor gebruik. Pan: 2. Verwarm al roerend tot 70°C kerntemp. (koken hoeft niet). 3. Portioneer, dek af en laat 20 min. afkoelen op kamertemp. 4. Laat 2u opstijven in de koelkast. 5. Bestrooi met rietsuiker en brand af. Oven: portioneer en kook au bain-marie (180°C). Laat afkoelen, opstijven en brand af. Microgolf/magnetron: in een recipiënt gieten en opwarmen tot 70°C kerntemp. + stap 2-4.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
ontvangst grossier	Onbekend		57 dag(en)
Opmerking:			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket			
Bewaarinstructies op etiket	Gekoeld bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie dop. Na openen gekoeld bewaren (max. +7°C) en binnen de 4 dagen gebruiken.		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 05410488821786 - Debic Vloeibare Basis voor Crème Brûlée 1 l Fles
Handelseenheid - 05410488821342 - Debic Vloeibare Basis voor Crème Brûlée 6 x 1 l Doos

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	Debic Vloeibare Basis voor Crème Brûlée 1 l Fles
Korte naam	Debic crème brûlée bourbon 1L FL
EAN	05410488821786
Artikelnummer fabrikant	0747231
Intrastat-code	19019099
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	fles (78mm x 78mm x 243mm)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	1 l
Netto gewicht	1060 g
Bruto gewicht	1099 g
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Handelseenheid

EAN	05410488821342
Artikelnummer fabrikant	0747231
Verpakking (LxBxH)	box (244mm x 165mm x 256mm)
Netto gewicht	6360 g
Bruto gewicht	6749 g
Aantal kleinere eenheden in deze verpakking	6

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1200mm x 800mm x 1680mm)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	873 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	126
Dozen per laag	21
Aantal lagen op pallet	6

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Contactgegevens

FrieslandCampina Foodservice
PO Box 640 3800 AP Amersfoort The Netherlands

Consumenten service
www.debic.com

Specificatie laatst gewijzigd op 2022-11-23 door de producent.

v1.5.3 prodpp1020188dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*