



La solution pour
vos applications en
pâtisserie et confiserie

LE BLANC DES CHEFS



ÉLEVAGE
PLEIN AIR



Facilité d'utilisation

Prêt à l'emploi



Pratique



PRODUIT ✓ Prêt à l'emploi

Un blanc d'œuf liquide pâtissier avec un foisonnement optimal et une tenue renforcée. 100g de blanc = 1L de mousse. Pasteurisation effectuée dans l'emballage garantissant une sécurité supplémentaire contre la salmonelle et la listéria. Elimine également les bactéries pathogènes tout en préservant les propriétés culinaires du blanc d'œuf.



CONDITIONNEMENT

Le contenant est recyclable. Très bonne prise en main du produit grâce à la forme ergonomique du bidon. Une étiquette de traçabilité intégrée sur chacun de nos bidons permet de tracer les produits de l'élevage jusqu'à la fabrication.

DONNÉES LOGISTIQUES

CODE PRODUIT	CONDITIONNEMENT	COLISAGE	DLC
10014	BIDON DE 1 KG	6	90 JOURS
10016	BIDON DE 2 KG	6	90 JOURS
10017	OUTRE DE 5 KG	1	49 JOURS
10018	BIDON DE 1 KG	6	90 JOURS
10019	BIDON DE 2 KG	6	90 JOURS

ÉLEVAGE
PLEIN AIR

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyenne pour 100g)

VALEURS ÉNERGÉTIQUES 207 KJ / 49 KCAL

MATIÈRES GRASSES	0,2 g
dont acides gras saturés	-
GLUCIDES	1 g
dont sucres	0,7 g
PROTÉINES	10,8 g
SEL	0,42 g