

### LA CUISINE – Crème de marrons



Référence du produit : **JBO106BIBO3**

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Cette crème de marrons ravira les petits et grands gourmands. **Avec son goût de châtaigne délicatement parfumé à la vanille et sa texture onctueuse**, vous pouvez l'utiliser à de nombreuses occasions : dans des gâteaux, verrines, avec de la compote, du fromage blanc...

### 1 INFOS PRODUIT :

**FABRIQUÉ EN FRANCE**

**ORIGINE DES INGRÉDIENTS :** Châtaignes (AOP Ardèche-France), sucre de canne (Amérique du Sud).

### 2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

**DÉGUSTATION :** Idéale dans des gâteaux, verrines, avec de la compote, du fromage blanc...

### 3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**DESCRIPTION TECHNIQUE :**

• **Etat physique :** Pasteurisé

Le conditionnement a lieu à 85°C pour une bonne auto-pasteurisation de la poche. La préparation est elle-même pasteurisée avant emballage pendant 10 min à 85°C.

• **Viscosité :** 7 cm/min (mesurée au consistomètre de Botswick)

• **Densité :** 1.43 (+/-0,1)    • **Taux de sucre final :** 62°Brix

• **Stabilité microbiologique :** Chaque lot de fabrication est l'objet d'une analyse microbiologique réalisée par un laboratoire indépendant accrédité (Cofrac).

### 4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES:

**Ingrédients :** Châtaignes bio 50%, sucre bio de canne blond équitable 50%, extrait de vanille bio.

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	1142.72KJ / 272.93 KCAL
GLUCIDES	g/100g	65
DONT SUCRES		48
LIPIDES		0.56
DONT ACIDES GRAS SATURÉS		0
PROTIDES		1
SODIUM (SEL)		3.3
FIBRES		2.1

- **Allergène(s) :** Aucun des 14 allergènes majeurs n'est utilisé dans les ateliers de fabrication.
- Absence de toute substance produite ou issue d'OGM conformément à la réglementation en vigueur.
- Absence d'ionisation / radioactivité / additifs / colorants.



#### INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

CONDITIONS DE CONSERVATION	Conserver le BIB à température ambiante (milieu sec et à l'abri de la lumière).
DDM BIB FERME	2 ans
DDM BIB OUVERT	60 jours
DMM CONSO	35 jours à conserver au frais

#### DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR	NON
COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY +	OUI
COMPATIBLE EASY	NON
COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE	NON
ROBINET NÉCESSAIRE	NON

#### Zoom sur la production!

La crème de marrons est un **mélange de pulpes de marrons (châtaigne) et de sucre porté à la consistance appropriée**. Elle s'apparente à une confiture dans son mode de fabrication et d'utilisation.

#### Zoom sur le produit!

Ce que l'on nomme « marron » est en réalité une **variété de grosses châtaignes cultivées pour la consommation**. C'est un fruit que l'on récolte en automne.

#### LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FR-BIO-10 Agriculture UE/ Non UE
FAIR TRADE CERTIFICATION	Sucre de canne issu du commerce équitable EU - IBD Organic Quality Standard

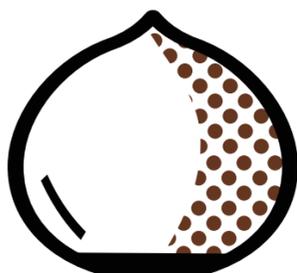
#### CONDITIONNEMENT

FORMAT	BIB 5kg / 3.5L
EMBALLAGE	Poche souple de 3,5L (contenance 5kg Net)
FABRIQUANT	Le Mas de L'Armandine - 2 Rue des Chauds Basses 43100 Cohade
MARQUE	Jean Bouteille - Port fluvial de lille, bat E, 59000, LILLE contact@jeanbouteille.fr

#### Zoom sur la distribution

Pour la distribution de ce produit, vous pouvez également remplir manuellement les bocaux directement de la poche grâce au bouchon VOP.

**Attention, cette opération nécessite le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** c'est-à-dire avant manipulation du produit il faudra s'assurer de l'hygiène du personnel (lavage des mains,...), et la propreté des surfaces (local, équipement ou matériel) en contact direct avec les aliments.



Excellente crème de marrons approuvée par l'ensemble de l'équipe. Suchée comme il le faut, c'est un délice pour toutes les gourmandises du quotidien.

Nous l'avons sélectionnée pour l'origine de ses châtaignes et souhaitons vous proposer en vrac ce beau produit d'automne par excellence! Bonne dégustation

TESTÉE PAR L'ÉQUIPE JEAN BOUTEILLE!