

Prodia mousse au chocolat 760g édulcorant

 ref. **6822**

Déscription produit

Poudre pour la mousse au chocolat, édulcorée à l'aspartame.
Préparation à froid

Caractéristiques

Avec édulcorant

Ingrédients

Maltodextrine, cacao en poudre 22%, graisse végétale totalement hydrogénée (palme), gélatine, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras, colorant : caramel au sulfite d'ammonium, amidon modifié de pommes de terre, protéines de LAIT, gélifiant : carraghénanes, édulcorant : aspartame*, stabilisants : phosphates de sodium, phosphates de potassium, diphosphates.

*Contient de la phénylalanine. Contient des sucres naturellement présents.

Pays de fabrication: France

Critères microbiologiques

Flore totale aérobie mésophile: < 70.000 ufc/g Normes CEE

Coliformes: < 100 ufc/g max.

E coli: < 10 ufc/g max.

Levures et moisissures: < 100 ufc/g

Salmonelles: abs /25 g

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité: 6 % max.

Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 12 mois

Condition de stockage

Après ouverture, refermer l'emballage et consommer dans les deux mois. Conserver dans un endroit frais et sec.

Après réhydratation garder au réfrigérateur pendant 48h maximum.

Dosage

380g de poudre / litre de lait

Préparation

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur mélangeur. Ajouter la poudre, fouetter 1 minute à petite vitesse et 3 à 4 minutes à grande vitesse. Verser dans des ramequins, mettre au frais pendant 3 heures minimum.

Date de dernière mise à jour **22/9/2026**

Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.



Brut kg/pc	0,88
Net kg/pc	0.76
L pc (mm)	125.0
L pc (mm)	125.0
H pc (mm)	185.0
# /emb.sec.	6.0
Brut kg/emb.sec.	5.45
Net kg/emb.sec.	4.56
L emb.sec. (mm)	380.0
L emb.sec. (mm)	260.0
H emb.sec. (mm)	200.0
# emb.prim./couche	54
# emb.prim./pallet	486
couches/pallet	9

EAN unité de vente



Prodia mousse au chocolat 760g édulcorant

Analyse nutritionnelle

	/100 g	/0	%RI
Energie kJ	1874		
Energie kcal	446		
Matières grasses (g)	20		
Acides gras saturés (g)	16		
Glucides (g)	52		
Sucres (g)	11		
Fibres alimentaires (g)	7,4		
Protéines (g)	12		
Sel (g)	0,07		

Prodia mousse au chocolat 760g édulcorant

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés			x	
Blé			x	
Seigle		x		
Orge		x		
Avoine		x		
Épautre		x		
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés			x	
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés			x	
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)	x			
Fruits à coque			x	
Amandes		x		
Noisettes			x	
Noix		x		
Noix de cajou		x		
Noix de pécan		x		
Noix du Brésil		x		
Pistaches		x		
Noix de macadamia		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO ₂ /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM