

Fleur de maïs en boîte 700 g MAIZENA

Article : 43452

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Amidon de maïs

Descriptif produit : Colis de 12 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Boite de 0.700 kg

Liste des ingrédients : Amidon de maïs (100%). Convient aux végétaliens.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Matière première	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 121

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Amidon de maïs

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	65 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	199 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	119 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : La Maïzena peut s'utiliser comme élément de liaison (sauces, crème, potage,...). Délayer la fleur de maïs dans un peu de liquide froid et ajouter ce mélange au liquide bouillant. Ne pas laisser la fleur de maïs Maïzena trop longtemps sur le feu, car elle cuit en quelques secondes. La Maïzena peut aussi s'utiliser en substitut de farine pour paner des produits (escalope de foie gras, filet de poisson,...) ou pour réaliser des appareils à gâteau. Pour ces utilisations, la Maïzena apporte plus de croustillant et de légèreté que la farine de froment. Rendement : Dosage : de 20 à 100 g par litre selon les usages. Boîte de 700 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,487	355	0.5	0.1	86	0.5	1	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	58.8	0	84	Boîte	7		8712100661631
Palette	294	345.32	420	Boîte	35	1200x800x1160	8712100661648
Boîte	0.7	0.75	1	Boîte			3011360010940
Colis	8.4	9.15	12	Boîte		417x250x202	3011361094017
Pièce unitaire	0.7	0	1	Boîte			
Pièce	0.7	0	1	Boîte			