

PCE Poudre à lever 1kg Dr.Oetker Profe

Poudre à lever

Information technique et logistique :

N°article : 128801
A commander par : 1 Pièce
Conditionnement : Carton de 6
Unités par palette : 360

DLC minimum à la livraison : 30 Jours

Contenu net par unité : 1000 GRM
Poids net (gr.) par unité : 1000
Poids brut (gr.) par unité : 1100

Informations supplémentaires sur le produit :

Conditions de stockage :

Conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière et bien refermer le paquet après ouverture. Ne pas conserver avec des épices, p. ex. de la cannelle et des gousses de vanille.

Allégations :

La Poudre à lever Backin est le premier produit développé par le groupe Dr. Oetker. Utilisée depuis 1891 par les boulangers, la poudre à lever Backin est devenue incontournable dans toutes les cuisines (professionnelles). Utilisez cette aide à la pâtisserie pour faire lever vos pâtes et créer des gâteaux aérés. Cet ingrédient professionnel vous permettra de préparer les meilleurs cupcakes, mini crêpes ou cakes. La poudre à lever peut être utilisée avec tous les types de farine et ne donne ni goût ni arrière-goût aux préparations. La Poudre à lever Backin de Dr. Oetker Professional est livrée dans un conditionnement pratique refermable de 1 kg pour les cuisines de collectivités.

Les ingrédients :

Ingrédients: poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), amidon de maïs, Peut contenir des traces de: SOJA, OEUF, LAIT, CEREALES A GLUTEN et FRUITS A COQUE..

Les allergènes :

Ce produit	Contient
Crustacés	Sans
Oeufs	Peut contenir
Poissons	Sans
Lait	Peut contenir
Noix	Peut contenir
Arachides	Sans
Graines de sésame	Sans
Dioxyde de soufre et sulfites	Sans
Céréales	Peut contenir
Soja	Sans
Céleri	Sans
Moutarde	Sans
Lupin	Sans
Mollusques	Sans

Valeurs nutritives :

Valeurs nutritives	Par 100GR
Energie (kJ)	386kJ
Energie (kcal)	91kcal
Lipides (g)	0.1g
Dont lipides saturés (g)	0g
Glucides (g)	22g
- Dont sucres (g)	0g
Protéines (g)	0.1g
Sel (g)	43.8g

Contact :

S.A. DR. OETKER N.V.
De Kleetlaan 7B, bus 1 · B-1831 Diegem

Disclaimer :

Nous rédigeons toujours les informations alimentaires, telles que les listes d'ingrédients, les informations sur les allergènes, etc. avec toute l'attention nécessaire sur la base des informations dont nous disposons. Il est toutefois possible que ces informations aient été modifiées par le producteur ou le fabricant, à l'instar d'un changement de recette, des ingrédients, des proportions ou des allergènes, sans que nous en soyons informés. C'est la raison pour laquelle il se peut que les informations communiquées soient incomplètes, incorrectes ou pas à jour. Pour obtenir les informations correctes, nous renvoyons dès lors aux informations telles qu'elles figurent sur l'article/le produit même. Il s'agit des seules informations correctes. Pour les articles/produits non emballés, nous attirons votre attention sur le fait qu'il est possible que ces produits entrent en contact avec des substances contenant des allergènes, simplement en raison de la préparation, de la présentation ou des autres manipulations nécessaires à la vente de ces produits. Nous vous conseillons dès lors de laver ces produits avant utilisation. Toutes les données sont fournies par le producteur par le biais de MyProductManager (c), propriété de GS1. Pour toute information complémentaire, visitez la page: <http://www.gs1belu.org/>