

FICHE PRODUIT

TEXTURATM Tempo Ready B

Description du produit

TEXTURATM Tempo Ready B est une solution texturante unique pour les cuisiniers professionnels. Rapide et facile à utiliser, ce produit ouvre un monde de sensations culinaires tout ménageant le temps et les efforts des chefs. Réduisant le temps de préparation et de prise, il offre aussi l'avantage de pouvoir être ajouté directement à la masse à gélifier sans ajout d'eau. Excellente sensation en bouche, libération de saveurs intenses et stabilité accrue dans le temps : TEXTURA révèle le pouvoir texturant ultime de la gélatine. Résultat : un plaisir pour les chefs et un délice pour les convives.

Préparation du produit

Ajoutez TEXTURATM Tempo Ready B très lentement à la masse à gélifier sans préhydrater et remuez doucement pendant 2 minutes. Effectuez des mouvements circulaires, en partant du centre du bol vers les bords. Assurez-vous que la préparation est homogène.

Température de préparation : température ambiante (≥ 20 °C).

Liste des ingrédients

Composé à 100% de gélatine bovine.

Informations nutritionnelles (valeurs typiques pour 100 g de TEXTURA)

Valeur nutritionnelle moyenne	Valeur	Unité
Énergie	370	Kcal*
	1,573	kJ
Protéines	≥ 95	g
Glucides	0	g
Matières grasses	0	g
Sel	< 0.76	g

Informations sur les allergènes

TEXTURA™ Tempo Ready B ne contient aucune substance répertoriée comme allergène dans l'Annexe II du Règlement 1169/2011 et dans la *Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act* (FALCPA), à l'exception du dioxyde de soufre, qui est généralement présent à des niveaux inférieurs à 10 mg/kg.

Informations diététiques

Convient aux végétaliens	Non
Convient aux végétariens	Non
Convient aux diabétiques (Diab. Mellitus)	Oui
Convient aux intolérants au gluten	Oui
Conforme aux exigences musulmanes (certificat halal disponible sur demande)	Oui
Convient aux exigences juives (certificat kosher disponible)	Oui

Propriétés microbiologiques (analyse typique)

Analyse	Spécifications	Unité	Méthode de test
Comptage des microbes aérobie totaux	< 1,000	UFC/g	USP
Escherichia coli	Négatif	/10 g	USP
Salmonelle	Négatif	/5x25g	ISO 6579
Bactéries anaérobies sulfite-réductrices	< 10	UFC/ g	Agar SPS
Levures et moisissures	< 100	UFC/ g	Agar Wurtz

Stockage et durée de conservation

Dans un emballage non ouvert, stocké dans un environnement sec à température ambiante sans odeur spécifique, TEXTURA™ Tempo Ready B peut être stocké pendant 5 ans.

Informations relatives au conditionnement

Emballage du produit Pochette de 500 g avec bec verseur. Ces pochettes sont dans une boîte en carton.
Ou
sac en aluminium de 18 kg. Ce sac est dans une boîte en carto.

Palettisation 500 g : 612 pochettes avec bec verseur par palette, 18 boîtes par palette et 34 pochettes par boîte (306 kg par palette)
ou
18 kg : 18 boîtes par palette (324 kg par palette)



Dr. Tatjana Artys
QA/QC Manager
PB Leiner