



LA POUDRE DE BLANC D'ŒUF



Votre usage

La poudre de blanc d'œuf répond aux besoins spécifiques des professionnels (laboratoires boulangeries-pâtisseries, biscuiteries, confiseries).

Notre produit

La poudre de blanc d'œuf Servis'Œuf a de bonnes propriétés foisonnantes. Elle peut être utilisée en supplément dans des recettes nécessitant un bon pouvoir moussant et foisonnant du blanc d'œuf.

Avantages Servis'Œuf

- Bon pouvoir foisonnant
- Emballage perdu respectant les normes alimentaires
- Traçabilité informatique
- Étiquette détachable pour suivi client



LA POUDRE DE BLANC D'ŒUF

COMPOSITION

Blanc d'œuf

Correcteur d'acidité E 330

Agent foisonnant E 1505

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G (à titre indicatif)

Energie (kJoules)	1574
Energie (kcal)	376
Matières grasses (g) dont acides gras saturés (g)	<0,5 <0,5
Glucides (g) dont sucres (g)	4 4
Protéines (g)	82
Sodium (g)	1,3
Equivalent en sel (g)	2,2



Pot de 1 kg

	POIDS NET	DDM*
Pot de 1 kg	1 kg	36 mois (T° optimale 15 à 20°C) À stocker au sec

* Date de Durabilité Minimale

EMBALLAGE

Carton de 6 pots de 1 kg :	Palette :	Qté / palette :	Poids net / palette :
39 x 26,5 x 25,5 cm	120 x 80 x 127,5 cm	40 (8 x 5 étages)	240 kg



Carton de 6 pots de 1 kg