

Glace pistache

Fiche de production — noter le numéro de lot de chaque ingrédient dans la case, puis rescanner la feuille pour l'encoder.

Lot : **GP-**_____ Quantité : **3.244 kg** Date : **16/09/2026**

INGRÉDIENT	MASSE	N° DE LOT UTILISÉ
Lait entier	2.100 kg	
Crème 35 % MG	260 g	
Poudre de lait 0 % (écrémé)	70 g	
Saccharose (sucre)	380 g	
Dextrose (poudre)	160 g	
Pâte de pistache 100 %	260 g	
Stabilisateur glace (mélange)	14 g	

Allergènes

Lait, Fruits à coque

Procédé

Incorporer la pâte de pistache au mix à 60 °C, mixer 2 min. Maturation 12 h.