



Sorbet citron

Fiche de gestion — coût de revient · Sorbet

Date : 16/09/2026 Rendement du lot : 3 666 g

ChocoLab

Coût des matières premières

Ingrédient	Masse	Prix / kg	Coût
Purée de citron jaune	1 300 g	8,00 €	10,400 €
Eau	1 300 g	0,00 €	0,000 €
Saccharose (sucre)	700 g	1,20 €	0,840 €
Dextrose (poudre)	150 g	3,50 €	0,525 €
Sirop de glucose DE40	200 g	3,00 €	0,600 €
Stabilisateur glace (mélange)	16 g	18,00 €	0,288 €
Total matières		3,45 €/kg	12,65 €

Main d'œuvre

Aucun temps de production renseigné pour cette recette.

Coût de revient

Matières	3,45 €/kg · 12,65 € lot
Main d'œuvre	—
Total	3,45 €/kg · 12,65 € lot

Coût de revient direct = matières premières (prix effectif fournisseur) + main d'œuvre directe. N'inclut PAS les charges fixes (énergie, loyer, emballage, amortissement) ni votre marge : c'est une base de calcul, pas un prix de vente. Estimation indicative — vérifiez vos prix d'achat et vos temps réels.