



Description :

9 variétés : 6 Tartelettes au citron - 9 Entremets au café et au chocolat - 6 Cakes à l'amande et à la framboise - 5 Mini-éclairs au café - 5 Mini-éclairs au chocolat - 8 Entremets au nougat, décors pistache - 6 Tartelettes au chocolat gianduja, décor noisette - 6 Tartelettes à l'abricot - 6 Choux au praliné.



Marque :

Classic



Calibre : 14 g env.

Conditionnement : 1 bt x 57 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 0.788

Unité Minimum de Commande (UMC) : BT

Unité de facturation : BT

DLUO/DLC en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24 heures

Etat du produit : Cuit

Code oeuf : 2

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Enlever l'emballage dès la sortie du congélateur et laisser décongeler 5 heures entre 0 et + 4°C. Après décongélation, conservation 24h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Visuel attrayant avec 9 recettes différentes.

Recettes connues et gourmandes.

Détaillable au plateau de 57 pc.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 15 g
Energie	1510 Kj / 362 Kcal	227 Kj / 54 Kcal
Protéines (g)	7.1	1.1
Glucides (g)	32	4.8
dont Sucres (g)	25	3.8
Matières grasses (g)	22	3.3
dont Acides Gras Saturés (g)	11	1.7
Fibres alimentaires (g)	2.6	0.4
Sel (g)	0.26	
Sodium (mg)	102	15
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.32

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Amandes	États-Unis
Chocolat (fève de cacao)	Union européenne / non Union européenne
Noisettes	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : 76655A, 49058A, 26142B



Dénomination légale de vente Assortiments de 57 mignardises - pâtisseries surgelées

INGREDIENTS :

Eau - sucre - OEUFS - BEURRE - farine de BLE - AMANDES en poudre 6% - CREME - chocolat aux noisettes gianduja 2% (sucre, pâte de NOISETTES, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA)) - blancs d'OEUFS - chocolat noir 2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA)) - sirop de glucose - LAIT entier - framboises 1% - chocolat 1% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA)) - LAIT demi-écrémé - jaunes d'OEUFS - crème de nougat 1% (AMANDES émondées grillées, sucre, sirop de glucose, miel, arôme naturel de vanille, albumine d'OEUFS, pain anzyme (féculé de pomme de terre, eau) - abricots 1% - praliné 1% (sucre, NOISETTES, AMANDES) - NOISETTES hachées 1% - amidons - beurre de cacao - AMANDES effilées 0,7% - AMANDES hachées 0,5% - pâte de cacao - LAIT en poudre écrémé - chocolat blanc 0,4% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre écrémé, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille) - LACTOSE et protéines de LAIT - BEURRE concentré - extrait de café 0,3% - LAIT en poudre entier - concentré de citrons 0,3% - pommes - PISTACHES hachées 0,2% - cacao maigre en poudre - gélifiants : carraghénanes, pectines, alginate de sodium - graisse végétale (tourmesol) - amidon (BLE) - sel - matière grasse laitière (LAIT) - café soluble - sucre caramélisé - acidifiant : acide citrique - stabilisant : carraghénanes - miel - émulsifiant : lécithines (SOJA) - arôme naturel de vanille - huile essentielle de citrons.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur
TRACES POSSIBLES ALLERGENES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten	X	Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	Œufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059070

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : Sous Vide

Code EAN : 3308650394928

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 40.200 x l 30 x h 23.700

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180.900

Nb d'UMC / couche : 32

Nb couches / palette : 7

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.