

**Description :**

Mousse chocolat, cœur croustillant feuillantine amandes, fine meringue au chocolat, glaçage au chocolat et amande caramélisée.



Marque :



Calibre : 75 g

Conditionnement : 1 ct x 12 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 0.900

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : CT

DLUO/DLC en jours : 540

Durée de vie après ouverture / décongélation : 24h entre 0°C et 4°C

Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler en chambre froide à +4° pendant 3h30 en dehors de son emballage. Après décongélation, à conserver 24 heures au réfrigérateur à 4°C.

LES PLUS PRODUITS :

Une recette gourmande chocolat et praliné-amandes

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 75 g
Energie	1641 Kj / 394 Kcal	1231 Kj / 296 Kcal
Protéines (g)	4.9	3.7
Glucides (g)	35	26.3
dont Sucres (g)	27	20.3
Matières grasses (g)	26	19.5
dont Acides Gras Saturés (g)	13	9.8
Fibres alimentaires (g)	1.8	1.4
Sel (g)	0.13	0.1
Sodium (mg)	52	39
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.19

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 *
Crème (lait)	Union européenne
Chocolat noir (fève de cacao)	Non UE
Pâte de praliné-amandes (amande)	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballage : FR 62.448.034 CE



Dénomination légale de vente Entremets individuel surgelé composé de mousse au chocolat (60.5%), croustillant amande (18,4%), décor (15.6%) et meringue au cacao (5.5%)

INGREDIENTS :

Crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 16.9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), pâte de praliné-amande 11.1% (sucre, amandes et huile d'amande 50%), sucre liquide (sucre, eau), glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), brisures de biscuit (farine de blé, sucre, beurre concentré, lait écrémé en poudre, malt d'orge, sel), jaune d'oeuf, sucre, eau, blanc d'oeuf 1.6%, huile de tournesol, poudre de cacao alcalinisé 1.3%, sirop de glucose liquide, brisure d'amande caramélisée 0.5% (amande 70%, sucre, caramel (sucre, eau)), gélatine de boeuf, gélifiant : pectine.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 19059070

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : IQF

Code EAN : 3220440151507

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 23.600 x l 14.800 x h 15

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 180

Nb d'UMC / couche : 26

Nb couches / palette : 11

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.