



Description :

Le grand classique de votre carte, riche en chocolat noir (24%) et restituable à la minute au micro ondes. Notre process spécifique vous garantit un coeur coulant et qui reste chaud, dès la 1ère cuillère, même dans les situations les plus délicates.

Marque : 



Calibre : 95 g
 Conditionnement : 1 ct x 18 pc
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 1.710
 Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
 Unité de facturation : CT
 DLUO/DLC en jours : 720
 Etat du produit : Cuit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Réchauffage directement surgelé après avoir oté le moule papier, soit : Au four micro-ondes 350W/ position mijotage, déposer le fondant directement sur l'assiette de service. Réchauffer pendant 1 min 15 s pour une pièce et 2 min 30 s pour 2 pièces. Ajuster éventuellement les temps de cuisson en fonction de votre équipement. Attendre 2 min avant de servir. Au four traditionnel 150°C, déposer le fondant moelleux sur plaque, réchauffer pendant 20 min env.

LES PLUS PRODUITS :

Coeur coulant même après sur cuisson

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 95 g
Energie	1880 Kj / 452 Kcal	1786 Kj / 429 Kcal
Protéines (g)	7.0	6.7
Glucides (g)	35.2	33.4
dont Sucres (g)	27.3	25.9
Matières grasses (g)	30.5	29.0
dont Acides Gras Saturés (g)	16.3	15.5
Fibres alimentaires (g)	4.3	4.1
Sel (g)	0.05	
Sodium (mg)	19.69	19
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.23

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 *
Chocolat (fève de cacao)	Non UE
Oeuf	Union européenne
Farine (blé)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballer : FR 32.056.040 CE

Dénomination légale de vente Biscuit au chocolat 75%, coeur fondant ganache chocolat 25%. Pâtisserie surgelée

INGREDIENTS :

Chocolat noir 26% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre, beurre concentré, crème, oeuf entier liquide, farine de blé, amande en poudre, eau, cacao en poudre, jaune d'oeuf liquide, émulsifiant : mono- diglycérides d'acides gras.

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 type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" 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

Code EAN : 3220440000188

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 24.800 x l 19.500 x h 14.600

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175.600

Nb d'UMC / couche : 19

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.