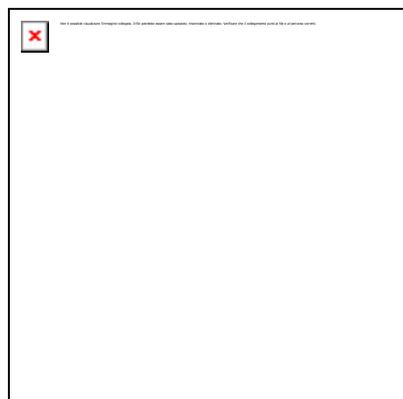


**Description :**

Entremets pâtissier composée d'une mousse à la vanille 60 %, d'un crémeux à la vanille et à la fève de tonka 20%, d'une feuillantine au chocolat blanc 8 %, d'un biscuit à l'amande 8 % et d'un flochage 6 %



Marque :



Calibre : 65 g

Conditionnement : 1 ct x 16 pc

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.040

Unité Minimum de Commande (UMC) : CT

Unité de facturation : PC

DLUO/DLC en jours : 730

Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h entre 0°C et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sortir du congélateur et laisser décongeler dans le réfrigérateur (entre 0°C et 4°C) pendant 4 heures environ. Après décongélation conservation 48h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

LES PLUS PRODUITS :

Dessert gourmand, avec une note subtile de fève tonka qui se marie très bien avec la vanille.

Une alternative aux desserts chocolatés ou fruités.

Un visuel très épuré, pâtissier, qui peut être personnalisé par le client.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 65 g
Energie	1297 Kj / 312 Kcal	843 Kj / 203 Kcal
Protéines (g)	3	2.0
Glucides (g)	20	13.0
dont Sucres (g)	17	11.1
Matières grasses (g)	24	15.6
dont Acides Gras Saturés (g)	14	9.1
Fibres alimentaires (g)	0	
Sel (g)	0.14	0.1
Sodium (mg)	55	36
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.13

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 blanc (fève de cacao)	Union européenne / non Union européenne
Amande	Union européenne / non Union européenne
Fève de Tonka	Brésil

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

Estampille sanitaire / Code emballage : EMB 25563 A



Dénomination légale de vente : Entremets pâtissier composée d'une mousse à la vanille 59,1%, d'un crémeux à la vanille et à la fève de tonka 18,6%, d'une feuillantine au chocolat blanc 8,4%, d'un biscuit à l'amande 8% et d'un flochage 5,9% - Surgelé

INGREDIENTS :

CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), eau, sucre, préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié, LACTOSERUM, poudre de LAIT entier), chocolat blanc 4,6% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), huile de tournesol, OEUF entier pasteurisé issu de poules élevées en plein air, éclats de crêpe croustillante (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), farine de BLE, gélatine bovine en poudre, beurre de cacao, extrait de vanille, AMANDE en poudre 0,6%, BEURRE, sirop de glucose, fécule de pomme de terre, poudres à lever : carbonates de sodium - citrates de sodium, grains de vanille épuisée, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines, fève de Tonka en poudre 0,02%, concentré végétal (huile de tournesol, concentré de carthame et citron), gluten de BLE, gousse de vanille broyée en grains.

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 : 19059055

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3308650398469

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 42.400 x l 38.100 x h 8.900

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 175.200

Nb d'UMC / couche : 5

Nb couches / palette : 18

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.