

**Description :**

Dessert individuel composé d'une mousse vanille, d'une préparation fruits exotiques, d'une feuillantine au chocolat blanc, d'un biscuit à la noix de coco



Marque :



Calibre : 72 g

Conditionnement : 1 ct x 12 pc

Dimension : Ø 7,2 - h 4 cm

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 0.864

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. Conservation 48h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène.

**LES PLUS PRODUITS :**

Visuel très pâtissier qui s'inspire des dressages en poche à douille  
 Mousse vanille et fruits exotiques (mangue passion) : un dessert léger et fruité  
 Différentes textures, entre la mousse, le fruit, la feuillantine, et le biscuit

**NUTRITION :**

| Valeurs nutritionnelles moyenne |                    |                      |
|---------------------------------|--------------------|----------------------|
|                                 | Pour 100 g         | A la portion de 72 g |
| Energie                         | 1152 Kj / 277 Kcal | 829 Kj / 199 Kcal    |
| Protéines (g)                   | 2.50               | 1.8                  |
| Glucides (g)                    | 24                 | 17.3                 |
| dont Sucres (g)                 | 19                 | 13.7                 |
| Matières grasses (g)            | 19                 | 13.7                 |
| dont Acides Gras Saturés (g)    | 11                 | 7.9                  |
| Fibres alimentaires (g)         |                    |                      |
| Sel (g)                         | 0.10               | 0.1                  |
| Sodium (mg)                     | 39                 | 28                   |
| Calcium (mg)                    |                    |                      |

Divers : Fruits : 24.90%

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 *       |
|--|------------------|
| Crème (lait)   | Union européenne |
| Fruits exotique (mangue, fruits de la passion, noix de coco) | Non UE           |
| Chocolat blanc (fève de cacao)                               | Non UE           |

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 25563A



**Dénomination légale de vente :** Individuel pâtissier composé d'une mousse à la vanille 48,9%, d'une préparation aux fruits exotiques 28,3%, d'une feuillantine au chocolat blanc 9,8%, d'un biscuit à la noix de coco 7,7% et d'un flocage 5,3% - produit surgelé

### INGREDIENTS :

CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), purée de mangue 17,8%, eau, sucre, cubes de mangue 6,1%, chocolat blanc 5,1% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), huile de tournesol, éclats de crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre malt d'ORGE, sel), blanc d'OEUFS issus de poules élevées en plein air, préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon, LACTOSERUM, poudre de LAIT entier), jus de fruit de la passion concentré 1,2%, farine de BLE, noix de coco râpée 1%, beurre de cacao, gélatine bovine en poudre, sirop de glucose-fructose, épaississant : pectines, extrait de vanille, gousse de vanille broyée en grains, grains de vanille épuisée, acidifiant : acide citrique, gluten de BLE.

### 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 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 : 3308650603877

### PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 39.800 x l 29.800 x h 7.400

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 192.600

Nb d'UMC / couche : 8

Nb couches / palette : 24

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.