



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâtisserie composée d'une mousse saveur fruits rouges et de génoises. Congelé.
- Descriptif produit :** Congelé. Prêt à l'emploi. Ø 24 cm. Génoise nature, mousse bavaroise à base de fruits rouges, nappage fruits rouges.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Décongelé
- Conditionnement :** Colis de 4.000 Pièce unitaire de 0.950 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** eau, sucre, LAIT écrémé, huile végétale (palme durable, palmiste durable), OEUF, fruits des bois (6%), farine de BLÉ, framboise (1,3%), sirop de glucose, gélatine bovine, arôme naturel, LAIT écrémé en poudre, fraises (0,2%), amidon (maïs, BLÉ), dextrose, concentré (jus de baies de sureau, betterave rouge, radis, pomme, cassis), extrait de plantes (carotte noire, baies de sureau), émulsifiant: E471, E475, colorant (betacarotène), stabilisant (gomme de guar), épaississant (pectine), acidifiant (acide citrique).
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
sucre	Union Europ., Royaume-Uni
fruits des bois	Union Europ.
framboise	France, Belgique, Pays-Bas, Serbie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Pays-Bas
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)

Labels : RSPO Segregated
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Atouts

Atout : Visuel travaillé pour de belles présentations en assiette
Une polyvalence d'utilisation pour animer vos desserts, vos assiettes composées et vos buffets de cocktails

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - Après décongélation, conserver 48h maximum à 4C.
Mise en œuvre : Prêt à l'emploi. Trancher à l'état surgelé et mettre sur assiette. Décongeler en chambre froide positive à 0+3°C.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
871	208	8.6	5.2	30	25	0.2	3	0.17

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Palme, Palmiste

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	273.6	333.36	288	Pièce unitaire	72	1200x800x1734	
Couche	22.8	0	24	Pièce unitaire	6		
Colis	3.8	4.63	4	Pièce unitaire		540x270x132	8712508260122
Pièce unitaire	0.95	1.06	1	Pièce unitaire		260x260x64	8712508502772