



Gâteau aux framboises et à la vanille Bourbon 1,8 kg

Référence : 32 205

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. Ø 26 cm. Fond de pâte sablée, crème fouettée à la vanille Bourbon, génoise cacao, framboises. Décor : copeaux de chocolat blanc et framboises entières.
Dénomination réglementaire :	De la crème fouettée à la bourbon-vanille, le tout garni de framboises entières et fraîches, gracieusement décoré de chocolat blanc
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Cuit , Prêt à l'emploi
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 4 de 1,8 kg.
Code douanier	20089999
Estampille sanitaire	NON
Pays de transformation	Allemagne
Origine de la matière première principale	Chili - Bulgarie - Madagascar

Atouts

- Atouts**
- Fabriqué à base d'ingrédients de qualité, vanille Bourbon et framboises entières, ce gâteau présente également un avantage nutritionnel. En effet il contient moins de 20 g de glucide simple et moins de 15% de matières grasses par part. Il n'est donc pas soumis à fréquence par la réglementation nutritionnelle. En fonction de vos convives, présentez le portionné de 18 à 24 parts, ou entier, il sera idéal pour les anniversaires.



Composition

Liste des ingrédients "framboises (25%), CRÈME (22%), eau, sucre, FARINE DE FROMENT, sirop de glucose-fructose, OEUF ENTIER, sirop de sucre inverti, graisse végétale (graisse végétale (palme**), huile végétale (colza)), JAUNE D'OEUF, confiture de pommes (sirop de glucose, pommes, gélifiant pectine, acidifiant acide citrique), chocolat blanc (1,5%) (sucre, beurre de cacao*, POUDRE DE LAIT ENTIER, émulsifiant lécithines de tournesol), amidon de maïs cireux, amidon modifié, AMIDON DE BLÉ, gélatine (boeuf), POUDRE DE LAIT ENTIER, acidifiant (acide citrique), cacao en poudre fortement dégraissé*, POUDRE DE PETIT LAIT DOUX (LAIT), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras alimentaires), poudres à lever (carbonates de sodium, citrates de sodium), chocolat en poudre (cacao en poudre fortement dégraissé*, pâte de cacao*, sucre), extrait de carottes aliment colorant, arôme naturel, gélifiant (pectine), bourbon vanille, sel

**palme durable"

Absence de composants spécifiques Sans porc , Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Gluten , Oeuf , Traces de fruit à coque

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant utilisation, sortir en fonction des besoins.

Liaison différée Oui , Conserver à 0+3+°C et à consommer dans le 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
231	969	9,2	5,3	33,1	22	2,3	2,8	0,13

Autres valeurs nutritionnelles (en mg)

Rapport P/L	0,3	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	60 à 80	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore mésophile totale: < 1.000.000 UFC/g
	Salmonella: abs/25 g
	Staphylococcus aureus: < 100 UFC/g
	Bacillus cereus: < 1.000 UFC/g
	Escherichia coli: < 100 UFC/g
	Moisissure: < 1.000 UFC/g
	Enterobacteries: < 1.000 UFC/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,556	Pièce unit		
Pièce unit	1,8	1	Pièce unit		4008577000436
Colis		4	Pièce unit	560 x 280 x 165	4008577400434
Couche		24	Pièce unit		
Palette		240	Pièce unit		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.