



Plateau variations gourmandes x 44 - 470 g

Marque : TIPIAK

Référence : 39 939

Caractéristiques générales

Descriptif produit Surgelé. Prêt à l'emploi. 7 saveurs : 6 choux garnis crème Beaufort, 6 roulés de galettes sarrasin fromage frais et noix de jambon séchée, 6 mini brioche fromage au crabe - crevette, 6 mini cup cakes carotte et fromage citronné au cumin et potiron, 8 entremets salés bloc de foie gras - chocolat - figues et brisures de crêpes dentelle, 6 bouchées courgettes et tomate marinée sur galette de maïs au parmesan, 6 sandwiches saumon fumé - fromage frais - citron sur pain de mie noir, amande et pistache.

Dénomination réglementaire : Collection gourmande 44 bouchées froides.

Type de produit Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe

Conservation -18°C

Etat Prêt à l'emploi

Durée de vie 360 jours

Conditionnement Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,47 kg.

Code douanier 21069098

Estampille sanitaire FR 44.089.002 CE

Pays de transformation France

Atouts

- Atouts**
- Recettes et formes variées qui apportent un visuel fait maison
 - Plateau généreux et gourmand
 - Produit prêt à l'emploi qui offre une facilité de mise en œuvre

Composition

- Liste des ingrédients**
- "Fromage frais et noix de jambon salée séchée sur galette au sarrasin 17,2% : galette 7,1% (eau, farine de BLE, farine de sarrasin, OEUF entier en poudre, LACTOSE, huile de tournesol, sel, LAIT écrémé en poudre), FROMAGE frais 4,7%, CREME stérilisée (CREME DE LAIT, stabilisant : carraghénanes), noix de jambon séchée 1,7% (viande de porc 1,6%, sel, sucres : dextrose, LACTOSE, conservateurs : sel nitrité, salpêtre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, ferments), LAIT demi écrémé stérilisé, amidon transformé de pomme de terre, huile de tournesol, NOISETTE 0,3%.
- Sandwiches saumon fumé, fromage frais citron sur pain de mie spécial noir 17,2% : pain de mie spécial noir 6,9% (préparation à base de farine (farine complète de BLE, GLUTEN de BLE, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, farine de BLE, GLUTEN de BLE, améliorant de panification (farine de BLE malté toasté, sucre caramélisé en poudre (sirop de glucose et sucre caramélisé), poudre de cacao dégraissé, farine de BLE), BEURRE, levure de boulangerie, OEUF entier en poudre, sel, farine de BLE), SAUMON fumé 5,2% (SAUMON Salmo salar, sel), FROMAGE frais 3,5%, FROMAGE blanc 1,2%, jus de citron 0,2%, amidon transformé de pomme de terre, huile de tournesol, sel.
- Bloc de foie gras, chocolat, figes et brisures de crêpes dentelle en mille feuille 16,8% : bloc de foie gras de canard 5,6% (foie gras de canard 4,9%, eau, Armagnac, sel, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), pain de mie 3,4% (farine de BLE, eau, sirop de sucre inverti, BEURRE, OEUF entier en poudre, levure de boulangerie, LAIT écrémé en poudre, sel, sucre, farine de BLE malté, GLUTEN de BLE), mousse de canard au porto 1,7% (graisse de canard 0,5%, foie maigre de canard 0,5%, eau, foie gras de canard 0,2%, OEUFs, porto 0,05%, LAIT écrémé en poudre, sel, amidon de maïs, protéines de LAIT, épices (muscade, cannelle, poivre, coriandre, carvi, girofle, piment), dextrose de BLE, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), purée de figue violette 1,5% (figue 1,3%, sucre), chocolat de couverture au LAIT 1,5% (sucre, BEURRE de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, sel, arôme naturel de vanille), huile de tournesol, PISTACHE en poudre 0,7%, eau, brisure de crêpe dentelle 0,4% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, farine d'ORGE malté, sel), sucre, amidon transformé de pomme de terre, gélifiant : pectine, protéines de LAIT, antioxydant : acide ascorbique.
- Délices de courgettes et tomate mi séchée sur galette de maïs 14,6% : polenta au parmesan 7,6% (eau, semoule de maïs 1,3%, PARMESAN râpé 1,2%, CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), OEUF entier en poudre, huile de tournesol, amidon transformé de pomme de terre, LAIT écrémé en poudre, sel, poivre), demi-tomate cerise mi séchée 2,9% (tomate cerise 2,7%, huile de colza, sel, origan, ail), préparation à base de courgette 2,7% (courgette grillée 1,2%, huile de colza, jus de citron à base de concentré, sel, ail, basilic), FROMAGE frais, préparation au basilic 0,6% (basilic 0,2%, huile de tournesol, FROMAGE râpé, eau, huile d'olive, sel, ail, amidons modifiés de maïs, jus de citron concentré), amidon transformé de pomme de terre. FROMAGE
- Citronné au cumin et potiron sur muffin carotte 12,9% : OEUF entier pasteurisé, CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), farine de BLE, préparation à base de carottes 1,7% (carottes 1,3%, huile de colza, jus de citron à base de concentré, carvi, sel, ail, harissa), BEURRE, FROMAGE frais, AMANDE en poudre 0,6%, agents levants : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium, amidon de BLE, flocon de potiron 0,1% (potiron 0,04%, amidon de maïs, sirop de glucose, émulsifiant : lécithine de tournesol), sel, jus de citron vert 0,09%, amidon transformé de pomme de terre, cumin 0,01%.

Composition

Fromage au crabe et crevette sur mini brioche 12,2% :
mini brioche aux graines de pavot 7% (farine de BLE, OEUF entier pasteurisé, BEURRE, eau, graines de pavot 0,3%, sirop de sucre inverti, LAIT écrémé en poudre, sucre, sel, GLUTEN de BLE, levure de boulangerie), FROMAGE frais 2,9%, CRABE 0,8% (CRABE, sel), CREVETTES 0,8% (CREVETTE, sel), ciboulette, échalote, huile de tournesol, amidon transformé de pomme de terre, jus de citron, roquette, cognac (cognac, préparation aromatisante naturelle), sel, poivre.

Chou garni de crème au Beaufort, amande et pistache 9% :
pâte à choux 3,9% (OEUF entier pasteurisé, eau, farine de BLE, LAIT demi écrémé stérilisé, BEURRE, graines de pavot, persil, sel, muscade, poivre), BEAUFORT 2,2%, eau, CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), AMANDE grillée 0,5%, PISTACHE en poudre 0,2%."

Absence de composants spécifiques Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté

Liste des allergènes Traces d'arachide , Poisson , Crustacés , Fruit à coque , Oeuf , Gluten , Soja , Lait , Traces de sésame , Traces de lupin , Traces de mollusques , Traces de céleri , Traces de moutarde

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Prêt à l'emploi. Avec décongélation, en chambre froide à 0 +3°C, retirer l'emballage d'origine pour éviter que le plastique ne se colle au produit.

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							
272	1 131	18	9,49	17,5	7,91	2,4	8,7	1,26

Autres valeurs nutritionnelles (en mg)

Report P/L	0,48	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	14	Cocktail
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	0	Non soumis à fréquence



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Listeria monocytogenes : absence (tolérance <100 ufc/g)
Salmonella / 25g de produit : absence
E. Coli : m = 100 / M = 1000 ufc/g
Anaérobies sulfite réducteurs (à 37° C) : m = 100 / M = 1000 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive : m = 100 / M = 1000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit		0,023	Colis		
Colis	0,47	1	Colis	300 x 240 x 50	3450350065452
Plateau		1	Colis		
kg		2,128	Colis		
Couche		11	Colis		
Palette		308	Colis		

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