



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pâte à choux en forme de couronne fourrée d'une crème praliné etsaupoudrée de poudre à décor blanche. Surgelé.
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à l'emploi. Pâte à choux, crème pâtissière praliné- noisette, décor sucre glace. Carton de 36 pièces, soit 1,44 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 1.440 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Crème pâtissière au praliné 68% (Crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, stabilisant (sulfate de calcium, diphosphates, phosphates de sodium), émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras), sirop de glucose, sel), crème de LAIT (LAIT, stabilisant : carraghénanes), sucre glace, pâte de praliné à la NOISETTE (NOISETTE, sucre, émulsifiant : lécithine de SOJA) (3%), amidon modifié, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters poly glycériques d'acides gras), arôme naturel, cacao en poudre) - Farine de BLE - OEUFs – Graisse végétale de palme durable - Poudre à décor (sucre, amidon de BLE, graisse végétale de palme durable) - Sel - Poudres à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
crème pâtissière au praliné	Union Europ., Hors UE
pâte de praliné à la noisette	France, Union Europ., Belgique, Italie, Turquie

** 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 : France [Département(s) : 19]
Durée de vie totale du produit (jours) : 540
Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur
Labels : RSPO Segregated
Bio AB :
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Atouts

Atout : Le Paris-Brest un incontournable de la pâte à choux !
Grammage idéal pour une cible scolaire
Produit non soumis à fréquence par le GEMRCN

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 24h au réfrigérateur - respect des bonnes pratiques de stockage et de manipulation
Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive à 0+3°C. | Avec ou sans décongélation, mettre en barquette, operculer et stocker 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							
1,129	270	15	7.8	29	16	0.78	4.4	0.44

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.29
Type de matières grasses : Autres matières grasses, Palme

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
Couche	12.96	0	9	Colis	9		
Barquette	0.48	0	0.33	Colis			
Pièce unitaire	0.04	0	0.03	Colis			
Palette	155.52	179.28	108	Colis	108	1200x800x1700	
Colis	1.44	1.66	1	Colis		385x260x125	3760194601168