



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 :	Charlotte fruits rouges fraise D80, surgelée.
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à l'emploi. Biscuit charlotte et base biscuit imbibés de sirop, mousse fraise et framboise, demi-fraises. Décor : fruits rouges et éclats de pistaches. Carton de 12 pièces, soit 1,2 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi, Cuit
Conditionnement :	Colis de 1.200 kg
Liste des ingrédients :	biscuit 14,59%(farine de BLE, sucre, blanc d'OEUF (dont gélifiant: E412), eau, jaune d'OEUF, sucre glace (amidon de pomme de terre), sel, arôme), CREME UHT (stabilisant: E407), eau, groseilles égrappées 11,62%, sucre, demi fraise, framboise 7,26%, myrtille 7,26%, brisure de framboise 4,83%, sirop de glucose, fraise 2,41%, OEUF entier, préparation gélifiante (sucre, gélatine bovine, amidon de pomme de terre, épaississants: E415, E412), farine de BLE, PISTACHE en poudre, amidon modifié: E1414, gélifiant: pectine amidée, stabilisants: E 450i, E 341iii, dextrose de maïs, arôme, sirop de sucre inversé, gel émulsifiant [émulsifiants : E471, E475, eau, humectant : E420ii (BLE), stabilisant : E1520], acidifiant: E330

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
FARINE DE BLE	France, Estonie, Hongrie

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 42]

Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Arachide, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Gélatine (Bœuf)
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
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 : La charlotte : un incontournable de la pâtisserie
La charlotte aux fruits rouges, une version originale de ce classique de la pâtisserie

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 24 heures dans le réfrigérateur
Mise en œuvre : Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide 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							
777	185	5.5	3.2	30	22	1.6	3	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.55

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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	240	0	200	Colis	200		
Couche	9.6	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.1	0	0.08	Colis			
Colis	1.2	1.2	1	Colis		369x275x70	3585681105888