



Demi cadre fraisier 2,65 kg

Référence : 59 717

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. 33 cm x 25,5 cm. Biscuit joconde aux amandes, crème bavaroise, demi fraises, coulis de fraises. Décor : chocolat blanc.
Dénomination réglementaire :	Pâtisserie à la fraise surgelée
Type de produit	Surgelé - IWP - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Boite par Colis : 2 de 2,65 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Maroc - Union Europ.

Atouts

- Atouts**
- Le format demi-cadre, un format à votre service pour réaliser des desserts individuels, à partager ou des pièces pour les cocktails
 - La recette classique du fraisier
 - Un décor neutre permettant une personnalisation du dessert



Composition

Liste des ingrédients CREME de LAIT, eau, sucre, fraises 14,8%, OEUFs, purée de fraises 10,7%, AMANDES en poudre, blancs d'OEUFs, LAIT entier en poudre, amidon modifié et amidons, farine de BLE, sirop de glucose, alcool kirsch, gélifiants : pectines - diphosphates - phosphates de calcium, arôme naturel de vanille, chocolat blanc (LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA), épaississants : gomme xanthane - gomme guar, beurre de cacao, maltodextrine, huile de tournesol non hydrogénée, grains de gousses de vanille épuisées, stabilisant : carraghénanes, antioxydant : acide ascorbique.

Absence de composants spécifiques Non étiqueté OGM

Liste des allergènes Lait , Soja , Gluten , Fruit à coque , Oeuf

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Décongélation à 0+3°C pendant 12 h après 1 h de décongélation possibilité de découper la plaque avec un couteau scie.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 h 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							
220	917	11,9	5,2	22,7	19,8	1,4	4,7	0,19
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,39	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	35	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 Entérobactéries : m=1000 UFC/g
E. coli : m=10 UFC/g
ASR : m=10 UFC/g
Staph. coag + : m=100 UFC/g
Salmonelle : Absence/25g
Listeria mono : <100 UFC/g



PassionFroid
groupe pomona

Demi cadre fraisier 2,65 kg

Référence : 59 717

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg	1	0,377	Boite		
Boite	2,65	1	Boite		
Pièce unit		1	Boite		
Colis	5,3	2	Boite		3291811189528
Couche	42,4	16	Boite		
Palette	466,4	176	Boite		

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