



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Assortiment de mini-verrines, surgelé.
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Prêt à l'emploi. 3 saveurs : caramel (base crumble caramel, crème brûlée, sauce caramel, décor : amandes et noix de pécan hachées), framboise (base crumble, sabayon vanille, gelée de framboise, décor : framboise entière), chocolat (base crumble cookie, mousse chocolat au lait, sauce chocolat, mousse chocolat noir, décor : copeaux de chocolat). Carton de 36 verrines, soit 1,08 kg
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 1.080 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Crème 36,4% (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), sucre, farine de BLÉ (GLUTEN), jaunes d'OEUFs, eau, purée de framboises 5,3% (framboises, sucre), crème de caramel au beurre salé 4,5% (sucre, crème fraîche (LAIT), beurre (LAIT), sirop de glucose, sel de Guérande, fleur de sel de Guérande), poudre d'AMANDES, chocolat de couverture au lait 3,9% (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille.), chocolat noir [62% de cacao] 3% (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), beurre (LAIT), OEUFS entiers, sucre roux, framboises 1,9%, copeaux de chocolat noir [48% de cacao] 1% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de SOJA), poudre de cacao, caramel 0,8% (sucre, eau, glucose de blé), blancs d'OEUFs, chocolat noir [45% de cacao] 0,5% (sucre, pâte de cacao, dextrose, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA), AMANDES hachées, noix de pécan caramélisées (NOIX DE PÉCAN, sucre, sirop de sucre caramélisé), féculé de pomme de terre, gélifiant : pectines (stabilisants : diphosphates, phosphates de calcium), arôme naturel de vanille 0,1%, préparation gélifiante (gélatine de POISSON, maltodextrine pomme de terre), beurre de cacao, sel, sous-produit issu de vanille, poudre à lever (amidon de BLÉ (GLUTEN), diphosphates, carbonates de sodium), épaississant : gomme xanthane.

œufs : codification du mode d'élevage : 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
crème	Union Europ.

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 35]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 35.125.007 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	547
<b>Allergènes majeurs :</b>	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja
<b>Traces d'allergènes :</b>	Arachide, Crustacés, Céleri, Lupin, Mollusques, Moutarde, Sulfites, Sésame
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Poisson)
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 Knäckebröt, du pain d'é

## Atouts

**Atout :** Des verrines de 30 g prêtes à l'emploi, idéales pour une mise en place express de vos buffets cocktails ou vos cafés gourmands  
Pour plus de praticité, les cuillères en plastique sont fournies

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - À conserver 24h maximum entre 0 et +4°C après décongélation
<b>Mise en œuvre :</b>	Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant utilisation, sortir en fonction des besoins.

## 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							
1,557	375	27	15.3	25.6	19.5	3.2	5.7	0.19

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 28 - Cocktail

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	8.64	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.03	0	0.03	Colis			
Colis	1.08	1.63	1	Colis		390x296x62	3700478514524
Palette	207.36	312.96	192	Colis	192	1200x800x1488	