



Le Praliné Chantilly Vanille en bande 800 g Symphonie Pasquier

Référence : 162 591

**SYM
PHO
NIÉ**
PASQUIER

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. Longueur 36 cm. Entremets base biscuit Marly, feuilletine aux noisettes, mousse noisette et praliné. Décor : crème meringue et chantilly vanille, éclats de noisettes caramélisées et poudre de cacao.
Dénomination réglementaire :	Entremet surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	450 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 4 de 0,8 kg.
Code douanier	19059070
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Estonie - Danemark - Tanzanie - Yémen - Suède - Seychelles - Lituanie - Malte - Autriche - Royaume-Uni - Hongrie - Turquie - Irlande - Pays-Bas - Comores - Mozambique - Laos - France - Bulgarie - Pologne - Kenya - Roumanie - Espagne - Allemagne - Inde - Luxembourg - Madagascar - Finlande - Chypre - Croatie - Italie - Lettonie - Belgique - Sri Lanka - Portugal - Etats-Unis - Grèce

Atouts

- Atouts**
- Un visuel gourmand et généreux avec un étagement de couches et un décor crème meringue et chantilly vanille au pochage cannelé, saupoudré d'éclats de noisettes et de poudre de cacao
 - Une recette à base d'ingrédients qualitatifs, de la crème, du lait entier, des noisettes, des amandes, de l'arôme naturel de vanille, sans conservateurs, sans colorant, et sans gélatine animale
 - Une polyvalence d'utilisations pour animer vos desserts, vos assiettes composées ou vos buffets de cocktails

Composition

Liste des ingrédients CREME 40% - NOISETTES (pâte et morceaux) 17% - sucre 14% - LAIT entier - blancs d'OEUFs - huiles végétales (colza et tournesol) - AMANDES (poudre et pâte) 3% - farine de BLE - beurre de cacao - laits entier et écrémé en poudre - jaunes d'OEUFs - pâte de cacao - eau - arôme naturel vanille 0,4% - gélifiant : pectines - sirop de glucose - poudre de cacao - miel - farine de malt d'ORGE (GLUTEN) - stabilisant : carraghénanes - sel - emulsifiant : lécithine de SOJA.

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

Liste des allergènes Traces d'arachide , Fruit à coque , Oeuf , Lait , Soja , Gluten

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Détailler les bandes à l'état surgelées, mise en décongélation en chambre froide à 0+3°C.

Mise en oeuvre 2 Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant utilisation, sortir en fonction des besoins.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures 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							
435	1 807	34	13	24	19	2,3	7,2	0,13
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								



Rapport P/L	0,21	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	56	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	60 à 80	3/20 max

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 100000 ufc/g
	E. coli : m = 10 ufc/g
	Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
	Listeria : m = abs/25g
	Salmonelle : m = abs/25g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,8	1	Pièce unit		3187670017846
kg		1,25	Pièce unit		
Colis		4	Pièce unit	391 x 251 x 142	3187670017846
Couche		36	Pièce unit		
Palette		288	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 286	

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