



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 :** Brioche garnie de crème mousseline aromatisée et décorée de sucre et d'un nappage, surgelée
- Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Ø 24 cm. Pâte briochée pur beurre garnie d'une crème mousseline, décorée de sucre en grains. Carton de 2 pièces, soit 1,6 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.600 kg
- Liste des ingrédients :** Crème Mousseline (eau, sucre, amidon transformé de pomme de terre, huile végétale de palme durable, LAIT écrémé en poudre, sirop de glucose déshydraté, émulsifiants (Mono et diglycérides d'acide gras, E472a), inuline, protéines de LAIT, stabilisants (phosphate disodique, E339, E263), sel, colorant (béta-carotène), arôme), Farine de BLE, CREME (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), Sucre grain (sucre, matière grasse végétale de palme durable), Eau, Sucre, BEURRE, OEUFs, levure boulangère, Sirop de glucose, Epaisissant (amidon modifié, sel, stabilisant : alginate de sodium), Sel, Emulsifiant : Mono et diglycérides d'acide gras, GLUTEN de BLE, Gélifiant (Pectine, phosphate disodique, citrate tricalcique).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT	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

Pays de transformation : France [Département(s) : 19]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

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 Knäckebröt, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Atouts

Atout : Retrouvez toute la gourmandise et la légèreté de la tropézienne dans ce dessert !
Un conditionnement de 2 pièces pour une facilité de stockage

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, trancher, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive. Avec décongélation, retirer le support en aluminium, mettre sur grille en chambre froide positive 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							
1,230	293	12	8.2	42	23	1.5	3.5	0.62

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.29

Type de matières grasses : Beurre

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
Palette	192	0	120	Colis	120		
Couche	19.2	0	12	Colis	12		
Pièce unitaire	0.8	0	0.5	Colis			
Colis	1.6	1.8	1	Colis		290x265x143	3760194601946