



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : 63 CANAPES EVASION - SURGELES

Descriptif produit : Surgelé. Prêt à l'emploi. Plateau noir. 9 saveurs : saumon fumé-tzatziki-concombre sur mini blini, chiffonnade de coppa-basilic sur cake aux olives, chèvre affiné-figue rôtie sur pain de mie aux noix, foie gras bloc-chutney mangue-abricot et sésame torréfié sur brioche perdue, fromages-tomate mi-séchée sur cake à la tomate, délice de saumon-œufs de truite et fève de soja sur pain polaire, fromage-curry-crevette marinée paprika-cerfeuil sur pain de mie aux graines, thon piquillos-câpre-olive noire sur pain de mie, courgette-fromage de brebis sur pain de mie à la tomate.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 0.560 kg

Liste des ingrédients : Cake aux olives 9,7% [farine de BLE, OEUF entier pasteurisé, olive noire 1,8% (olive, sel), CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), EMMENTAL râpé, huile d'olive vierge extra, agents levants : diphosphates, carbonates de sodium, amidon de BLE, sel, poivre], cake à la tomate 9,5% [OEUF entier pasteurisé, farine de BLE, tomates pelées concassées au jus de tomates 1,4% (tomates, jus de tomate), huile de tournesol, AMANDE en poudre, préparation à base de tomates mi-séchées [tomates 0,3% (tomates mi-séchées, concentré de tomates), huile de colza, sel, origan, sucre, ail], purée de tomate 0,4%, basilic, agents levants : diphosphates, carbonates de sodium, amidon de BLE, sel], brioche perdue 7,1% (OEUF entier pasteurisé, farine de BLE, LAIT demi écrémé stérilisé, BEURRE, sucre, eau, sel, levure de boulangerie, sirop de sucre inversé, huile de tournesol, GLUTEN de BLE), mini blinis 6,7% (eau, LAIT demi écrémé stérilisé, farine de BLE, huile de colza, semoule de maïs, OEUF entier en poudre, CREME fraîche, sucre, sel, levure de boulangerie, huile de tournesol), FROMAGE blanc 5,8%, pain polaire 4,1% (farine de BLE, eau, farine de SEIGLE, sucre, levure, huile de colza, sel, levain de SEIGLE dévitalisé, GLUTEN de BLE), pain de mie spécial à la tomate 3,9% [farine de blé, eau, préparation à base de farines (farine de BLE, graine de lin jaune, GLUTEN vital de BLE, graine de millet, poudre de tomate 0,3%, ciboulette, basilic), purée de tomate 0,2%, BEURRE, GLUTEN de BLE, levure de boulangerie, LAIT écrémé en poudre, sel, sucre], FROMAGE frais 3,9% (FROMAGE, sel), pain de mie 3,5% (farine de BLE, eau, sirop de sucre inversé, BEURRE, OEUF entier en poudre, levure de boulangerie, GLUTEN de BLE, LAIT écrémé en poudre, sel, sucre, farine de

BLE malté), pain de mie spécial aux noix 3,7% [eau, préparation à base de farine (farine de SEIGLE, farine de BLE, GLUTEN vital de BLE, sel, levain de SEIGLE dévitalisé, farine d'ORGE maltée toastée, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), farine de BLE, NOIX en poudre 0,1%, BEURRE, sucre, levure de boulangerie, LAIT écrémé en poudre, sel], pain de mie spécial aux graines 3,6% [farine de BLE, eau, préparation à base de graines (graines 0,4% : tournesol et millet, farine de SEIGLE, GLUTEN vital de BLE, farine d'ORGE maltée toastée, sucre, coriandre, fenugrec), BEURRE, levure de boulangerie, sel], chutney de mangue et abricot [purée de mangue 0,7%, purée d'abricot 0,7% (abricot, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), oignon 0,5%, sucre, raisin (raisin, huile végétale de coton), vinaigre de Xérès, gélifiant : carraghénanes, sel, ail, gingembre, cannelle, curry (dont MOUTARDE et CELERI)], FROMAGE de chèvre 2,6%, demi-tomate cerise marinée (tomate mi-séchée, huile de colza, ail, origan, sel), FROMAGE de brebis 2,4%, bloc de foie gras de canard (foie gras de canard 2%, eau, Armagnac, sel, poivre blanc, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), préparation à base de courgette (courgette grillée 1,7%, huile de colza, jus de citron à base de concentré, sel, ail, basilic), coppa 2,2% [échine de porc (origines : UE), sel, sucres : dextrose, LACTOSE, vin blanc, alcool, poivre, arômes naturels, ferments, conservateurs : nitrate de potassium, nitrite de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium], figue noire mi-séchée 2,1%, SAUMON fumé 1,9% (SAUMON atlantique, sel), CREVETTE 1,8% (CREVETTE, sel), préparation au basilic (basilic 0,8%, huile de tournesol, FROMAGES râpés déshydratés, eau, huile d'olive, sel, féculés de manioc et de pomme de terre, ail, jus de citron concentré), THON 1,4% (THON, eau, sel), eau, concombre 1,3%, olive noire 1,1% (olive, sel), LAIT demi écrémé stérilisé, PARMIGIANO REGGIANO AOP râpé 0,9%, SAUMON cuit 0,9% (SAUMON, sel), fève de SOJA, eau, amidon transformé de pomme de terre, CREME fraîche, huile de tournesol, oeuf de TRUITE 0,5% (oeuf de TRUITE, sel), compotée de piquillo (piquillo 0,4%, huile de tournesol, sel, sucre, concentré de citron, ail, mélange de plantes aromatiques, poivre blanc), purée de tomate, jus de citron, huile d'olive vierge extra, graines de lin 0,2%, câpre (câpre 0,1%, vinaigre d'alcool, eau, sel), huile de colza, ciboulette, persil, graines de pavot 0,1%, roquette, cerfeuil 0,1%, zeste de citron semi confit (sirop de glucose-fructose, zestes de citron jaune, eau, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), sel, curry 0,06% (coriandre, curcuma, trigonelle, gingembre, chili, carvi, cardamome, piment, sel), basilic, ail, aneth, échalote, paprika 0,01%, piment d'Espelette, poivre.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
creme	France

** 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) : 44]

N° d'agrément : FR 44.089.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 548

Allergènes majeurs : Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja

Traces d'allergènes : Mollusques, Sésame

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Atouts

Atout : Un plateau coloré et varié pour une présentation soignée et gourmande
Un produit service prêt à l'emploi pour vous simplifier la vie et vous faire gagner du temps

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation à 0+3°C, hors du sous vide d'origine entre 4 et 6 heures avant utilisation. Le produit doit être déballé à l'état surgelé afin qu'il ne colle pas lors de la décongélation.

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							
1,011	242	13	5.6	20	5.5	2.1	9.7	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.75

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Colza, Olive, Tournesol

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	4.48	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.009	0	0.02	Colis			
Palette	147.84	252.056	264	Colis	264	1200x800x1569	
Colis	0.56	0.879	1	Colis		391x287x43	3450350016843
Boîte	0.56	0	1	Colis			3450350050281

Canapés évasion x 63 - 560 g

Article : 189302