



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 :** Assortiment de 8 pièces de 5 variétés : Opéra foie gras façon mendiant fruits secs, cube de saumon betterave et algues, chou pavot fleur tôme brebis et crème betterave, sablé noix duxelle pholiote, cornet grison aux herbes et parmesan.
- Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Plateau bambou. 5 saveurs: Opéra foie gras façon mendiant fruits secs, cube de saumon betterave et algues, sablé noix duxelle pholiote, cornet grison aux herbes et parmesan, choux pavot fleur de tôme de brebis et crème betterave.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Plateau de 0.380 kg
- Liste des ingrédients :** Opéra foie gras façon mendiant fruits secs x8 biscuit goût PAIN d'épices 28% (OEUF entiers, eau, sucre, farine de BLE, LACTOSERUM, dextrose de BLE, farine de SEIGLE, amidon modifié E1422, sel, protéines du LAIT, épices (girofle, cannelle, coriandre, anis, anis étoilé, piment, écorce d'orange, gingembre), acidifiants : e503i – e501i, huile végétale de palme, sirop de glucose, émulsifiant : E471, épaississant : E410 – E412 – E415, conservateur : E202), confiture de clémentine (agrumes 52.6% (clémentine 44.4%, jus d'orange), sucre de canne, acidifiant : jus concentré de citron, gélifiant : pectine de fruits, huile essentiel d'orange douce), bloc de foie gras de canard 16% (foie gras de canard, eau, porto, sel, conservateur : nitrite de sodium, épices, antioxydant : E301, sucre), eau, chocolat de couverture (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), PISTACHE 5%, graine de SESAME blanc, NOISETTE 3,5%, AMANDE 3,5%, bille de chocolat noir épicié et salé (chocolat noir (cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille), mélange d'épices (paprika, curry, cardamome, piment d'espelette), sel), CREME fraiche (CREME de LAIT pasteurisée, FERMENTS lactiques), épaississant : agar-agar, épaississant : E415, sel, poivre blanc. cube de SAUMON betterave et algues x8 SAUMON fumé 71% (salmo salar, élevage : norvège) (SAUMON, sel, sucre), eau, algues déshydratées 2,5% (laitue de mer, dulce, nori), jus concentré de betterave rouge 2%. chou pavot fleur TOME brebis et CREME betterave x8 FROMAGE de brebis à pâte pressée non-cuite 26%, betterave rouge cuit 25%, pâte à chou 24% (OEUF, farine de BLE, LAIT entier, eau, BEURRE, graine de pavot 3,5%, sel, sucre), FROMAGE fondu 12% (FROMAGE frais, CREME, eau, protéines de LAIT, sel, épaississant : E415 – E410), eau, jus concentré de betterave rouge 1%, épaississant : E407, sel, épaississant : E415, poivre blanc. sablé NOIX duxelle pholiote x8 FROMAGE au LAIT pasteurisé

(FROMAGE frais, eau, CREME, sel), biscuit sablé aux NOIX 35% (farine de BLE, BEURRE, brisures de NOIX 14%, sucre glace (sucre), OEUF, poudre d'AMANDE blanchie, sel)), velouté de champignons aromatisé à la truffe blanche d'été 12% (champignons des prés cultivés 80% (agaricus bisporum), huile de tournesol, farine de BLE, truffe blanche d'été (tuber aestivum 1.5%), sel, arômes, sucre, ail, poivre, extrait de levure, antioxydant : E300), AMANDE, préparation à base de pholiote 5% (champignons armillaires (pholiotas jaunes (pholiota nameko), huile de tournesol, cèpes, persil, sel, arômes, ail, poivre, extrait de levure, antioxydant : E300, correcteur de l'acidité : E330), sel, persil, poivre blanc. cornet grison aux herbes et PARMESAN x8 MASCARPONE 36% (CREME de LAIT pasteurisé, LAIT pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique), viande des grisons 36% (viande de boeuf, sel de cuisine iodé, épices, extrait d'épices, dextrose, saccharose, antioxydants : E331 – E301, conservateur : E252), FROMAGE au LAIT pasteurisé (FROMAGE frais, eau, CREME, sel), PARMESAN 3,5% (LAIT, sel, présure), coriandre 2%, persil 1%, huile d'olive, purée de citron sucrée (fruit (citron jaune, jus de citron), sucre), basilic 0,5%, estragon 0,5%, sel, pulpe d'ail (SULFITES) (eau, pulpe d'ail 22%, antioxydant : E330, fibre de pomme de terre, extrait naturel d'ail, conservateur : E224, sel), poivre blanc, herbes de provence (romarin, basilic, thym).

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 92]

**N° d'agrément :** FR 92.063.003 CE

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Poisson, Soja, Sulfite (> 10 ppm), Sésame

**Traces d'allergènes :** Arachide, Crustacés, Céleri, Lupin, Mollusques, Moutarde

**Composants spécifiques :** Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

## Conseils d'utilisation

**Liaison différée :**

**Mise en œuvre :** Décongélation du plateau à 0+3°C pendant 4 heures en prenant soin de retirer le film plastique, mais garder la coque plastique de protection pour empiler les plateaux.

## 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							
0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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
Pièce unitaire	0.01	0	0.03	Plateau			
Couche	7.88	0	21	Plateau	7		
Plateau	0.38	0.56	1	Plateau		287x391x43	3700824803074
Palette	94.5	141.62	252	Plateau	84	1200x800x1758	
Colis	1.13	1.69	3	Plateau		370x280x134	13700824803088

Volume (litre) : 4.825