



Charlotte aux poires en bande 850 g

Référence : 193 690

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. Longueur 36 cm. Biscuits cuillères, crème charlotte à la poire, génoises nature imbibées au sirop, cubes de poires, nappage et amandes effilées.
Dénomination réglementaire :	Charlotte aux poires en bande
Type de produit	Congelé - IWP - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Cru
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 2 de 0,85 kg.
Code douanier	19059055
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Italie

Atouts

- Atouts**
- Une charlotte aux poires gourmande et généreuse qui plaira à tous
 - Un format bande avec des biscuits cuillères, qui permet une découpe facilitée en suivant les biscuits

Composition

Liste des ingrédients	Crème charlotte à la poire (LAIT entier reconstitué sucré (eau, sucre, poudre de LAIT entier), eau, purée de poire 6%, sucre glace, gélatine bovine, amidon modifié de maïs, émulsifiants: mono diglycérides et esters polyglycériques d'acides gras, arôme naturel de poire), Génoise siropée (sucre, farine de BLE, ŒUFS, sucre inverti, poudres à lever : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), Poires en cubes 23% (poires, sirop de glucose-fructose, sucre), Biscuit cuillère (farine de BLE, sucre, blancs d'ŒUFS, jaunes d'ŒUFS, sel), Nappage (eau, sirop de glucose-fructose, sucre, purée d'abricots, gélifiant: pectines), AMANDES effilées.
Absence de composants spécifiques	Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc
Liste des allergènes	Traces de soja , Fruit à coque , Oeuf , Gluten , Lait

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide à 0+3°C pendant 24 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							
163	689	1,8	0,7	33	24	0,87	3,2	0,12
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	1,78	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	1	Dessert < ou = 20 g de glucides simples/portion et < 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	60 à 80	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g Listeria : m = abs/25g Flore Totale : m = 10 000 ufc/g ; M = 100 000 ufc/g Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g ; M = 1 000 ufc/g Salmonelle : m = abs/25g
----------------------------------	--



PassionFroid
groupe pomona

Charlotte aux poires en bande 850 g

Référence : 193 690

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Boite		1	Pièce unit		
Pièce unit	0,85	1	Pièce unit	360 x 100 x 50	
kg		1,176	Pièce unit		
Colis		2	Pièce unit	390 x 240 x 82	
Couche		20	Pièce unit		
Palette		400	Pièce unit	1 200 x 800 x 1 800	

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