



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 :** Entremets composé d'un biscuit amande, d'un croustillant chocolat blanc, d'une préparation mangue passion, de cubes de mangue et d'une mousse mascarpone. Finition nappage mangue passion. Surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. 34 cm x 27 cm. Biscuit amande, croustillant chocolat blanc, mousse mangue passion, cubes de mangue et mousse mascarpone. Décor : nappage mangue passion.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 2.415 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), sucre, purée de mangue 10,31%, purée de fruits de la passion 10,14%(fruits de la passion, sucre), eau, mascarpone 8,54% (CREME, correcteur d'acidité: E330), chocolat blanc (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, émulsifiant: lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), cubes de mangue 6,75%, blancs d'OEUFS, huile de tournesol, brisures de crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), sirop de glucose, poudre d'AMANDE, poudre de LAIT entier, purée de mangue 0,97%(mangue, sucre), farine de BLE, jaune d'OEUF, amidon de maïs, gélifiant (pectine E440i, dextrose), gélifiant (gélifiant : E407, dextrose de maïs), jus concentré de citron vert, épaississant : farine de graines de caroube, gingembre, poudre de blanc d'OEUF (correcteur d'acidité: E330, agent moussant: E1505)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME UHT	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) : 22]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 545  
**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja  
**Traces d'allergènes :** Arachide, Sulfites  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien  
**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 :** Le format demi-cadre, un format à votre service pour réaliser des desserts individuels, à partager ou des pièces pour les cocktails  
Une recette exotique  
Un décor neutre permettant une personnalisation du dessert

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Oui - 24 heures maximum à 4°C  
**Mise en œuvre :** Décongélation en chambre froide à 0+3°C pendant 24 h. Après 1 heure de décongélation possibilité de découper la plaque avec un couteau.

## 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							
1,169	280	16.29	7.96	29.65	26.19	0.99	3.23	0.209

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.20

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Beurre, Tournesol

**Catégorie GEMRCN :** 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 3/20 maxi

## 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	2.415	0	1	Colis			
Couche	19.32	0	8	Colis	8		
Palette	425.04	475.904	176	Colis	176	1200x800x1778	
Colis	2.415	2.704	1	Colis		393x291x74	3585681118659