



Demi cadre framboise cassis 1,705 kg

Référence : 198 157

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Prêt à l'emploi. 34 cm x 27 cm. Gênoise, croquant chocolat blanc citron de Sicile, mousse framboise cassis. Décor : velours rouge. Carton de 1 pièce.
Dénomination réglementaire :	Entremets composé d'une génoise blanche et d'un croquant chocolat blanc citron de Sicile saveur citron. Une mousse au framboise cassis vient terminer l'entremets. Finition : velours rouge. Surgelé.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	540 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 1,705 kg.
Code douanier	19059080

Atouts

- Atouts**
- Le format demi-cadre, un format à votre service pour réaliser des desserts individuels, à partager ou des pièces de cocktails
 - Un décor neutre permettant une personnalisation du visuel de vos desserts



Composition

Liste des ingrédients chocolat blanc 23,98% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), CREME U.H.T. (CREME, stabilisant: E407), huile de tournesol, sucre, purée de cassis 6,84% (cassis, sucre), purée de framboise 6,84% (framboise, sucre), OEUF entier, brisures de crêpe dentelle 5,55% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), eau, farine de BLE, BEURRE, amidon de maïs, jus de citron de Sicile 0,44% , beurre de cacao, jaune d'OEUF, arôme naturel de framboise 0,21% (dont correcteur d'acidité : E270), sirop de sucre inverti, denrée alimentaire colorante 0,10% (concentré (radis, cassis et pomme), eau, maltodextrine, correcteur d'acidité : acide citrique, sirop de saccharose), épaississant : farine de graines de caroube, arôme naturel de citron avec autres arômes naturels 0,10% (dont antioxydant : extrait de romarin), émulsifiant: E471, gélifiant: E406, denrée alimentaire colorante (concentré de carthame, spiruline).

Absence de composants spécifiques Sans huile de palme , Sans arête , Sans alcool , Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc

Liste des allergènes Lait , Soja , Gluten , Oeuf , Traces d'arachide , Traces de fruit à coque , Traces de sulfite

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Décongélation en chambre froide à 0+3°C pendant 12 h, après 1 heure de décongélation possibilité de découper la plaque avec un couteau scie.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 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							
393	1 634	27,81	13,36	31,68	25,8	0,79	3,52	0,24
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,13	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	32	Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	60 à 80	3/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques Flore Totale : m = 100000 ufc/g ; M = 1000000 ufc/g
E. coli : m = 10 ufc/g ; M = 100 ufc/g
Enterobactéries : m = 1000 ufc/g ; M = 10000 ufc/g
Bacillus cereus : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,587	Colis		
Colis	1,705	1	Colis	382 x 287 x 76	3585681118697
Pièce unit		1	Colis		
Couche		8	Colis		
Palette	245,52	144	Colis	1 200 x 800 x 1 518	

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