

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients

principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Entremets composé d'une mousse poire (53,4%), d'une préparation à la poire (26,2%), d'un glaçage (14,9%), d'un biscuit (4,7%), d'un floccage (0,5%) et d'un décor - produit fini.
- Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Biscuit cuillère surmonté d'une mousse poire, cœur de compotée de poire et de cubes de poire Williams. Décor : glaçage et queue en chocolat. A base de crème. Carton de 8 pièces, soit 0,72 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Décongelé
- Conditionnement :** Colis de 0.720 kg
- Liste des ingrédients :** purée de poire (poire 20%, antioxydant : acide ascorbique), CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), cubes de poire au sirop (cubes de poire 11%, eau, sucre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique), eau, sucre, sirop de glucose-fructose, jaune d'OEUF pasteurisé sucré (jaune d'OEUF, sucre), blanc d'OEUF, gélatine bovine en poudre, huile de tournesol, chocolat noir à 50% de cacao (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), farine de BLE, beurre de cacao, humectant : glycérol, décor en chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), féculé de pomme de terre, gélifiant : carraghénanes, épaississant : pectines, concentré végétal (concentré de potiron et de pomme), correcteurs d'acidité : acide citrique, citrate de sodium, jus de citron, concentré végétal (concentré de carthame et de spiruline), arôme naturel de poire. Traces éventuelles de FRUITS A COQUE . Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
poire	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) : 25]

Durée de vie totale du produit (jours) : 732

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Atouts

Atout : Un visuel de poire en trompe l'œil qui renvoie à un montage pâtissier très élégant et dans l'ère du temps

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - A conserver à 0+4°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation

Mise en œuvre : Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 4 et 6 h avant utilisation, sortir en fonction des besoins.

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							
817	195	9.4	5.8	25	22	1.1	2.1	0.06

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Tournesol

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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
Couche	7.92	0	11	Colis	11		
Pièce unitaire	0.09	0	0.12	Colis			
Colis	0.72	0.95	1	Colis			
Palette	166.32	219.45	231	Colis	231	1200x800x1910	
Plateau	0.72	0	1	Colis			3428420055832