

Bûche fruits rouges et fruits exotiques 951 g

Référence : 221 902



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Longueur 27 cm. Génoise coco garnie d'un croquant au chocolat blanc et d'une préparation de fruits exotiques, le tout surmonté d'une mousse aux fruits rouges. Décor : nappage aux fruits rouges et noix de coco rapées. A base de crème UHT. Sans gélatine animale. Carton de 6 pièces, soit 5,7 kg.
Dénomination réglementaire :	Bûche composée de génoises coco, d'un croquant au chocolat blanc, de génoises coco imbibées de sirop et d'une préparation de fruits exotiques, le tout surmonté d'une mousse aux fruits rouges. Finition : nappage aux fruits rouges et noix de coco rapées. Surgelé.
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	547 jours
Conditionnement	Nombre de Pièce unit par Colis : 6 de 0,951 kg.
Code douanier	19059080
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Serbie/Montén. - Philippines - Chili - Iran - France - Bulgarie - Pérou

Atouts

- Atouts** • L'alliance subtile des fruits exotiques, d'une mousse aux fruits rouges et d'un croquant au chocolat blanc pour une dégustation des plus gourmandes.

Composition

Liste des ingrédients Eau, CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), sucre, purée de framboise 7,76% (framboise, sucre), purée de cassis 6,34%(cassis, sucre), OEUF entier, purée de mangue 5,72%(mangue, sucre), chocolat blanc 4,26%(sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), purée de fruits de la passion 4,08%(fruits de la passion, sucre), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, farine de BLE, noix de coco râpée 1,73%, huile de tournesol, brisures de crêpe dentelle 1,42%(farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), jaune d'OEUF, amidon de maïs, poudre de LAIT entier, BEURRE, sirop de sucre inverti, arôme naturel de framboise (dont correcteur d'acidité : E270), gélifiant: E406, épaississant : farine de graines de caroube, caramel (saccharose, eau, antioxydant: E330, antimoussant: E471), gélifiant (gélifiant : E407, dextrose de maïs), poudres à lever: E450i, E500ii et amidon de BLE, émulsifiant: E471

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

Liste des allergènes Lait , Soja , Gluten , Oeuf , Traces de fruit à coque , Traces de sésame

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre 1 Détailler les bandes à l'état surgelées, mise en décongélation en chambres froides positives à 0+3°C.

Mise en oeuvre 2 Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant utilisation, sortir en fonction des besoins

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à utiliser 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							
251	1 050	13,88	7,84	29,04	24,95		2,51	0,2
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,18	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	26	Dessert > 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	4/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Flore Totale : m = 100000 ufc/g
	E. coli : m = 10 ufc/g
	Bacillus cereus : m = 100 ufc/g
	Staphylocoques coagulase positive : m = 100 ufc/g
	Salmonelle : m = abs/25g
Listeria : m = abs/25g	

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Pièce unit	0,951	1	Pièce unit		
kg		1,052	Pièce unit		
Colis	5,706	6	Pièce unit		
Couche		36	Pièce unit		
Palette	308,124	324	Pièce unit		

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