

SPÉCIAL *Fêtes*



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 de cubes de pommes caramélisées (45%), d'un biscuitsablé (25%), d'une mousse au caramel (20%), d'une mousse à la vanille(6%) et d'un glaçage - produit surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Entremets composé d'un biscuit sablé, de cubes de pommes caramélisées, d'une mousse au caramel et d'une mousse à la vanille. Avec de la crème. Carton de 8 pièces, soit 720 g.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 0.720 kg
- Liste des ingrédients :** Cubes de pomme caramélisés 45% (cubes de pomme, sirop de glucose-fructose, eau, sucre, caramel aromatique (eau, sucre), gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : acide citrique, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique, affermissant : chlorure de calcium), CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), farine de BLE, jaune d'OEUF pasteurisé sucré (jaune d'OEUF, sucre), BEURRE concentré, eau, cassonade, glaçage (sirop de glucose-fructose, eau, humectant : glycérol, sucre, épaississant : pectines, correcteurs d'acidité : acide citrique - citrates de sodium), caramel au beurre salé au sel de Guérande 1% (sirop de glucose, sucre, BEURRE, eau, CREME, sel de Guérande), caramel 1% (sucre, eau), fécule de pomme de terre, préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon de maïs, LACTOSERUM, poudre de LAIT entier, colorant : caroténoïdes E160a), amidon de BLE, poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, sucre, gélatine bovine en poudre, sel fin, extrait de vanille, gélifiant : carraghénanes, grains de vanille épuisée. Traces éventuelles de SOJA et de FRUITS A COQUE. Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pomme	France, Autriche, Belgique

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 25]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 :** Une tarte tatin revisitée avec de délicieuses pommes caramélisées qui contrastent avec une base sablée pour un résultat tout en subtilité.

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation
<b>Mise en œuvre :</b>	Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive à 0+3°C entre 4 et 6 heures.

## 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							
1,250	298	14	8.7	40	31	1.4	2.4	0.39

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.17

**Type de matières grasses :** Beurre

**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			
Palette	166.32	219.45	231	Colis	231		
Colis	0.72	0.95	1	Colis			3428420058840