



Mont Blanc revisité 75 g

Référence : 222 302

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé. Entremets composé d'un biscuit à la noisette et à l'amande, d'une mousse à la vanille et d'une crème de marron. Avec de la crème. Carton de 8 pièces, soit 600 g.
Dénomination réglementaire :	Entremets composé d'une crème de marron (40%), d'une mousse à la vanille (39%), d'un biscuit à la noisette et à l'amande (14%), d'un flochage et d'un décor - produit surgelé
Type de produit	Surgelé - Surgelé individuellement - Portion poids fixe
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	735 jours
Conditionnement	Nombre de Colis par Colis : 1 de 0,6 kg.
Code douanier	19059055
Pays de transformation	France
Origine de la matière première principale	Danemark - Allemagne - Luxembourg - Suède - Autriche - Royaume-Uni - Finlande - Irlande - Pays-Bas - Italie - Belgique - France - Portugal - Espagne - Grèce

Atouts

- Atouts** • Le grand classique Mont Blanc revient avec un visuel tendance et revisité pour faire saliver vos convives.

Composition

Liste des ingrédients crème de marrons 37%(châtaigne, sucre, marrons glacés (marrons, sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), sirop de glucose, eau, extrait de vanille), CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), blanc d'OEUF (blanc d'OEUF, stabilisant : gomme xanthane), sucre, sucre glace (sucre, amidon de maïs), eau, nappage (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), NOISETTE en poudre 1%, AMANDE en poudre 1%, féculé de pomme de terre , huile de tournesol, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), décor sucré (sucre, beurre de cacao, amidon de BLE, albumine d'OEUF), beurre de cacao, extrait de vanille, gélatine bovine en poudre, rhum (alcool, colorant : caramel ordinaire), gélifiant : carraghénanes, grains de vanille épuisée, stabilisant : gomme xanthane.
Contient 0.15% d'alcool. Ne convient pas aux enfants et aux femmes enceintes.
Traces éventuelles d'AUTRES FRUITS A COQUE.
Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques

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

Liste des allergènes Lait , Gluten , Oeuf , Fruit à coque , Traces de soja

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive à 0+3°C entre 4 et 6 heures.

Liaison différée Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer rapidement 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							
314	1 313	17	9,7	37	29	1,1	2,7	0,07
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	0,16	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert > 15% MG
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	75	3/20 max



Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques E. coli : m = <10 ufc/g
Staphylocoques coagulase positive : m = <100 ufc/g
Levure et moisissures : 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	0,075	0,125	Colis	75 x 75 x 25	
Colis	0,6	1	Colis	378 x 204 x 84	3428420058857
kg	1	1,667	Colis		
Couche	6,6	11	Colis		
Palette	138,6	231	Colis	1 280 x 800 x 1 910	

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