

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 : Dessert individuel pâtisseries surgelé composé de mousse au chocolat noir, d'un crémeux au chocolat noir, d'un biscuit au cacao et d'un décor.

Descriptif produit : Surgelé. Prêt à l'emploi. Biscuit cacao surmonté d'une mousse au chocolat noir et d'un cœur crémeux au chocolat noir. Carton de 12 pièces, soit 0,9 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 0.900 kg

Liste des ingrédients : LAIT entier, CREME liquide (CREME, stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 14,5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sucre, blanc d'OEUUF, jaune d'OEUUF, AMANDE en poudre, sucre glace (contient agent anti-mottant : fécule de pomme de terre), eau, poudre de cacao alcalinisé 1,4%, cacao maigre en poudre 0,8%, sirop de glucose en poudre, gélatine de bœuf, beurre de cacao, gélifiant : pectine.

Œufs : codification du mode d'élevage : 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
chocolat noir	Belgique

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

N° d'agrément : FR 62.448.034 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 720

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Gluten

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Atouts

Atout : Avec du sucre saupoudré, faites le paraître enneigé !

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 6h dans le réfrigérateur
Mise en œuvre : Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C directement dans l'assiette de présentation, entre 3 et 4 h avant utilisation.

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							
1,396	335	21	12.2	28	25	2.4	7.3	0.12

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 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	13.5	0	15	Colis	15		
Pièce unitaire	0.075	0	0.08	Colis			
Colis	0.9	1.13	1	Colis			
Palette	202.5	254.25	225	Colis	225		