



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 :** Pâtisserie surgelée composée de biscuits Joconde imbibés au café de Colombie (45,8%), de crème au beurre au café de Colombie (33%), de ganache au chocolat(12,9%) et d'un glaçage au chocolat (8,3%).
- Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Biscuits Joconde imbibés au café de Colombie (45,8%), crème au beurre au café de Colombie (33%), ganache au chocolat (12,9%) et glaçage au chocolat (8,3%). Œufs de poules élevées en plein air. Café pur Arabica de Colombie. Colis de 4 pièces, soit 2,960 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 2.960 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Eau, sucre, BEURRE 13,2%, ŒUF entier de poule élevée en plein air, blanc d'ŒUF de poule élevée en plein air, chocolat noir 6,9% (sucre, pâte de cacao*, beurre de cacao*, cacao maigre en poudre*, émulsifiant : lécithine de SOJA), jaune d'ŒUF de poule élevée en plein air, chocolat 4,5% (sucre, pâte de cacao*, cacao maigre en poudre*), farine de BLE, huile de tournesol, LAIT entier en poudre, café soluble pur Arabica de Colombie 1,5%, farine de BLE pré-gélatinisée, CREME DE LAIT, pâte de cacao* 0,8%, sirop de glucose, AMANDES en poudre 0,7%, BEURRE concentré, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de SOJA, stabilisant : carraghénanes.
* Certifié Rainforest Alliance. Pour plus d'informations, rendez vous sur www.ra.org
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
eau	France
sucré cristal + sucre glace	France, Belgique, Royaume-Uni
beurre	Allemagne, Danemark, Pays-Bas

** 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) : 56]

N° d'agrément : FR 56.097.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

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

Traces d'allergènes : Aucune signalée

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

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebröt, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	0.33 système métrique		

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit de fabrication française*
Une recette élaborée avec de bons ingrédients (œufs entiers de poules élevées en plein air et café pur Arabica origine Colombie) et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, sans colorants et sans coco/coprah, pur beurre

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h entre 0 et 4°C

Mise en œuvre : Sortir l'entremets de la boîte, le laisser sous son film de protection non ouvert et le placer pour décongélation 8 heures entre 0°C et +4°C. N'ouvrir le film de protection qu'à la fin de la décongélation totale du produit. Pour une meilleure découpe, glisser un couteau entre le gâteau surgelé et le socle. Cet entremets se déguste bien frais. A conserver entre 0°C et +4°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation. | produit compatible en chariot de remise en température

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							
1,467	351	20.3	11	36.2	30.7	1.5	5.2	0.08

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.26

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre, Tournesol

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	35.52	0	12	Colis	12		
Colis	2.96	3.54	1	Colis		398x198x157	3061432105227
Palette	390.72	467.28	132	Colis	132	1200x800x1877	3061432109072
Pièce unitaire	0.74	0	0.25	Colis			