



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Fondant au chocolat pur beurre, cuit, surgelé
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cuit. Ø 27 cm. Œufs entiers, chocolat noir, farine de blé origine France.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cuit
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 0.900 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Sucre, OEUFS entiers, BEURRE pâtissier 14%, chocolat noir 12% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), farine de BLE, eau, poudre de cacao maigre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Sucre	France
OEUFS entiers	France
BEURRE pâtissier	France, Allemagne

\*\* 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) : 64]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 548

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja

**Composants spécifiques :** Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, 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 Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	270 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 (sucre et farine de blé origine France) 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 - 72 heures au réfrigérateur

**Mise en œuvre :** Oter le film plastique recouvrant le fondant, dans son moule d'origine sur le plateau du four à micro-ondes, réchauffer 3 min 30 à 4 minutes (puissance restituée du four : 750W). Laisser refroidir 10 minutes dans son moule, avant de déguster. Avec ou sans décongélation, retirer le film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 150/180°C température stabilisée en fonction des volumes. Laisser reposer quelques minutes avant de servir.

## 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							
1,670	400	22	13	43	36	2.7	6.1	0.1

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.28

**Type de matières grasses :** Beurre

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	14.4	0	16	Pièce unitaire	8		
Colis	1.8	2.02	2	Pièce unitaire		298x298x66	13061432112246
Palette	475.2	536.347	528	Pièce unitaire	264	1200x800x1898	3061432105692
Pièce unitaire	0.9	0.921	1	Pièce unitaire			3061432112249