



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 :	Fondant au chocolat pur beurre issus de l'agriculture biologique, cuit, prédécoupé, surgelé.
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø27 cm. Chocolat noir 70% de cacao. Œufs et farine de blé origine France.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 0.900 kg
Liste des ingrédients :	Sucre de canne*, ŒUFS entiers* 29%, BEURRE* 14%, chocolat noir 70% de cacao* 12% (pâte de cacao*, sucre de canne*, cacao maigre en poudre*, émulsifiant : lécithine de SOJA), farine de BLE*, eau, cacao maigre en poudre*. * Ingrédients issus de l'agriculture Biologique.
Œufs : codification du mode d'élevage :	0 - Bio

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Sucre de canne Bio	France, Cuba, Inde
Œufs entiers Bio	France
Beurre Bio	France

** 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, Soja
Traces d'allergènes : Fruit à coque
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
Labels : Bio
Bio AB : Non
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
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 issus de l'Agriculture Biologique (œufs issus de poules élevées en plein air et farine origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes, 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							
1,574	377	20	12	41	34	3.3	6.6	0.11

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.33

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	1.982	2	Pièce unitaire		299x293x65	13061432105552
Palette	475.2	549.845	528	Pièce unitaire	264	1200x800x1898	3061432107726
Pièce unitaire	0.9	0.928	1	Pièce unitaire			3061432105555