



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Sur un biscuit pâte à choux, association d'un croustillant praliné , d'une mousse gianduja et de rosaces crème diplomate pralinée. Surgelé.
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Prêt à l'emploi. Biscuit pâte à choux, association d'un croustillant praliné et d'une mousse gianduja. Décor rosaces de crème diplomate pralinée et parsemé de noisettes hachées. Carton de 3 pièces, soit 2,4 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Crème (CREME, stabilisant : E407), LAIT demi-écrémé, eau, pâte pralinée amande noisette 7,7% (sucre, AMANDES et NOISETTES torréfiées, huile d'AMANDE et/ou de NOISETTE), chocolat gianduja 7,6% (sucre, NOISETTE, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, masse de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), chocolat au lait 6,5% (sucre, beurre de cacao, cacao masse, poudre de LAIT entier, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), ŒUFS, sucre, gel végétal (sucre, gélifiants : carraghénanes, gomme de xanthane et farine de graines de guar, amidon), BEURRE, brisures de crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), huile de tournesol, farine de BLE, pâte de NOISETTE 1,4%, préparation pour crème pâtissière (amidon modifié, LACTOSERUM, poudre de LAIT entier, épaississant : E415, colorant : E160a), NOISETTES 0,6%, blancs d'ŒUFS en poudre (blancs d'ŒUFS, agent foisonnant : E1505), sel.



PassionFroid
groupe pomona

Bande praliné gianduja 800 g

Article : 243602

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME	France
PATE PRALINEE AMANDE NOISETTE	France
CHOCOLAT GIANDUJA	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) : 43]
Durée de vie totale du produit (jours) : 547

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

Traces d'allergènes : Arachide

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté

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 : 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

Atouts

Atout : Visuel travaillé pour de belles présentations en assiette
Une polyvalence d'utilisation pour animer vos desserts, vos assiettes composées et vos buffets de cocktails

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - 24h en frigo après décongélation

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi, trancher à l'état crissant en fonction du grammage, 3 à 4 h de décongélation en chambre froide positive|Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24h avant utilisation, sortir en fonction des besoins.

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							
1,381	330	23	11	26	22	1.32	4.1	0.19

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

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	19.2	0	8	Colis	8		
Palette	422.4	462.7	176	Colis	176	1200x800x1800	
Colis	2.4	2.63	1	Colis			3442951201032
Pièce unitaire	0.8	0	0.33	Colis			3442951201032