



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 :** Entremets pâtissier individuel composé d'une crème pâtissière au chocolat Belge (49,5%), d'une pâte à chou pur beurre (28,7%), d'un glaçage chocolat (11,9%) et d'une crème beurre nature (9,9%) - produit surgelé.
- Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Pâte à chou pur beurre, crème pâtissière au chocolat belge, glaçage au chocolat et crème au beurre nature. Œufs de poules élevées en plein air. Carton de 2 plateaux alvéolés de 12 pièces, soit 2,16 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Décongelé
- Conditionnement :** Colis de 2.160 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Eau, sucre, OEUF entier pasteurisé issu de poules élevées en plein air, chocolat noir Belge à 50% de cacao 7,3% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), BEURRE 6,9%, farine de BLE, amidon de maïs, sirop de sucre inverti, cacao en poudre, sirop de glucose, blanc d'OEUF (blanc d'ŒUF issu de poules élevées en plein air, stabilisant : gomme xanthane), LACTOSERUM, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, colorant : caroténoïdes, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, LACTOSE, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), sel, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, émulsifiant : lécithines (SOJA).
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau	France
Préparation pour crème pâtissière (M121051)	France
Oeuf entier pasteurisé de poules élevées en plein air (M321019)	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) : 25]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
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
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 : 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

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 (pâte à choux pur beurre, œufs entiers de poules élevées en plein air et chocolat belge) 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 - A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation
Mise en œuvre : Avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, 3 heures avant l'utilisation. A consommer dans les 48 heures.

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							
923	220	10	6.2	28	20	1.3	3.4	0.16

Vitamines : Calcium (mg) : 17.86 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.34

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 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	19.44	0	9	Colis	9		
Pièce unitaire	0.09	0	0.04	Colis			
Plateau	1.08	0	0.5	Colis			
Palette	155.52	180	72	Colis	72	1200x800x1850	20614321139253
Colis	2.16	2.5	1	Colis		399x264x212	3061432113925