

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 



**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Descriptif produit : Une crème pâtissière au chocolat noir au coeur d'une pâte sablée

Conservation : Surgelé, -18°C

Conditionnement : Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.900 kg

Liste des ingrédients : Eau ; farine de blé ; sucre ; préparation pour crème pâtissière (sucre; amidon modifié de pomme de terre; lactosérum; lait écrémé en poudre; crème déshydratée; épaississant : alginate de sodium (E401) ; stabilisant : diphosphates (E450) ; colorant : carot

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : France

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 2,5%

Code nomenclature douanière : 1806.9032 - Cacao et ses préparations - Chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao - Hors poudre de cacao, avec addition de sucre ou d'autres édulcorants Hors autres préparations présentées soit en blocs ou en barres d'un poids excédant 2 kg, soit à l'état liquide ou pâteux ou en poudres, granulés ou formes similaires, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu excédant 2 kg Hors

autres, présentés en tablettes, barres ou bâtons - contenant des constituants provenant du lait - contenant des matières grasses autres que des matières grasses du lait (avec ou sans matières grasses du lait) - d'une teneur en poids de matières grasses excédant 8 % mais n'excédant pas 15 %

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

Mise en œuvre : Au four - Préchauffez le four 10 minutes à 210°C (th 7). - Sortez le croisillon du congélateur. enlevez le sachet transparent. - Démoulez-le. placez-le sur un plat allant au four. - Réchauffez-le pendant 15 à 20 minutes. - Laissez le croisillon refroidir

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							
1,284	306	13.3	7.2	41.2	20.7		4.6	0.52

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.35

Type de matières grasses : Aucune

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	57.6	0	64	Pièce unitaire	8		
Colis	7.2	0	8	Pièce unitaire			03251511885045
Palette	633.6	0	704	Pièce unitaire	88		03251511885069
Pièce unitaire	0.9	0.92	1	Pièce unitaire			03251511885007