Cloche de Pâques 42 g

Article : 263360

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 composé d'une génoise imbibée d'un sirop neutre et d'unemousse au chocolat noir, le tout surmonté d'un velours au chocolat.Surgelé.

Descriptif produit : Surgelé. Génoise au cacao imbibée d'un sirop et mousse au chocolat noir, à base de crème UHT. Finition velours chocolat noir. Carton de 30 pièces, soit 1,260 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 1.260 kg

Liste des ingrédients : CREME UHT (CREME, stabilisant: E407), eau, sucre, OEUF entier, chocolat noir 5,43% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de SOJA), farine de BLE, poudre de LAIT entier, cacao en poudre 3,54% , amidon de maïs, sirop de glucose, gélifiant (pectine E440i, saccharose), beurre de cacao, pâte de cacao 0,33% , sirop de sucre inverti, émulsifiant: E471

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME UHT	France, Allemagne, Belgique

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

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

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Cloche de Pâques 42 g

Article : 263360

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

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : dessert prêt à l'emploi, décongélation sur assiette de service 2H00 en chambre froide positive,

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							
1,072	257	16.43	10.25	22.36	17.64	1.99	3.98	0.18

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.24

Type de matières grasses : Aucune

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	7.56	0	6	Colis	6		
Colis	1.26	1.479	1	Colis			3585681122540
Palette	189	221.85	150	Colis	150		
Pièce unitaire	0.042	0	0.03	Colis			3585681122540

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur