Demi-cadre croquant chocolat 1,96 kg

Article : 265295

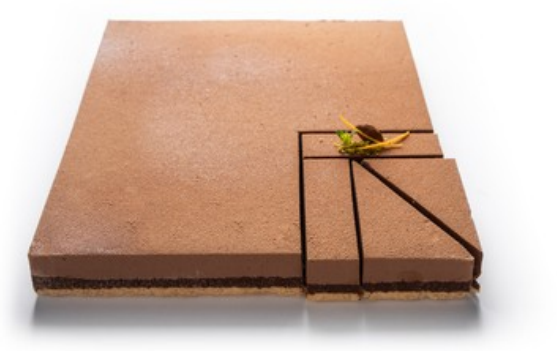

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Pâtisserie au chocolat - Surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à l'emploi. Biscuit joconde aux amandes. Carton de 2 pièces, soit 3,92 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 1.960 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	CREME de LAIT, chocolat noir 17% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), eau, sucre, pâte de NOISETTES, chocolat au LAIT 5% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant (E322 (SOJA))), OEUFS, farine de BLE, blancs d'OEUFS, LAIT entier en poudre, AMANDES en poudre, huile de pépins de raisin, cacao maigre en poudre, sirop de glucose, amidon modifié, beurre de cacao, gélatine (bovine), LAIT écrémé en poudre, BEURRE concentré, amidon, gélifiant (E404, E450, E339), malt d'ORGE, sel, stabilisant (E407, E412, E415), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle) présence éventuelle : autres FRUITS A COQUE
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CHOCOLAT NOIR	Union Europ., Hors UE
CHOCOLAT AU LAIT	Union Europ., Hors UE

** 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

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

Demi-cadre croquant chocolat 1,96 kg

Article : 265295

Pays de transformation :	France [Département(s) : 56]
N° d'agrément :	FR 56.097.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	547
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme
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 Knäckebrot, du pain d'é

Atouts

Atout : Le format demi-cadre, un format à votre service pour réaliser des desserts individuels, à partager ou des pièces pour les cocktails
La recette classique du croquant chocolat
Un décor neutre permettant une personnalisation du dessert

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	Non
Mise en œuvre :	Dessert prêt à l'emploi. Découper à l'état crissant au grammage souhaité,

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							
1,625	390	26.3	13.5	31.2	25.2	2.8	5.8	0.3

Vitamines :	Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.22
Type de matières grasses :	Autres matières grasses, Beurre, Pépins de raisin
Catégorie GEMRCN :	21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :	3/20 maxi

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

Demi-cadre croquant chocolat 1,96 kg

Article : 265295

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	31.36	0	16	Pièce unitaire	8		
Colis	3.92	4.47	2	Pièce unitaire		371x281x150	3291811202838
Palette	344.96	416.36	176	Pièce unitaire	88	1200x800x1800	
Pièce unitaire	1.96	2.235	1	Pièce unitaire			3291810751016
Plateau	1.96	0	1	Pièce unitaire			

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