



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

|  |  |
|--|--|
| <b>Dénomination réglementaire :</b>      | 44 bouchées gourmandes surgelées   |
| <b>Descriptif produit :</b>              | Surgelé. Prêt à l'emploi. 7 saveurs : mousse de canard au Porto-chocolat-figue-brisure de crêpe dentelle en mille-feuille, courgette-tomate mi-séchée sur galette de maïs, sandwich saumon fumé, fromage frais citronné sur pain de mie spécial noir, fromage frais citronné au cumin-coriandre sur muffin carotte, fromage au crabe-crevette sur mini brioche, fromage frais-noix de jambon salée séchée sur galette de sarrasin, chou garni de crème au beaufort-amande-pistache.  |
| <b>Conservation :</b>                    | Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement   |
| <b>Etat de préparation :</b>             | Prêt à déguster  |
| <b>Conditionnement :</b>                 | Colis de 0.420 kg  |
| <b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b> | NA   |
| <b>Liste des ingrédients :</b>           | <p>Bouchée mousse de canard au porto, chocolat, figue et brisure de crêpe dentelle en mille-feuille 18,4% : mousse de canard au porto 7,7% [[graisse de canard, foie maigre de canard, eau, foie gras de canard, OEUFS, Porto 0,2%, LAIT écrémé en poudre, sel, amidon de maïs, protéines de lait, dextrose, épices (poivre, coriandre, cannelle, carvi, girofle, muscade, piment), antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium], pain de mie 4% (farine de BLE, eau, sirop de sucre inverti, BEURRE, OEUF entier en poudre, levure de boulangerie, GLUTEN de BLE, LAIT écrémé en poudre, sel, sucre, farine de BLE malté), purée de figue 1,6% (figue 1,5%, sucre), chocolat de couverture au LAIT 1,6% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), huile de tournesol, PISTACHE en poudre, eau, brisure de crêpe dentelle 0,5% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), sucre, épaississant : pectine, sucre.</p> <p>Bouchée délice de courgette et tomate mi séchée sur galette de maïs 16,7% : galette de maïs 8,9% (eau, semoule de maïs 1,9%, CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), OEUF entier en poudre, huile de tournesol, amidon transformé de pomme de terre, LAIT écrémé en poudre, sel, poivre), préparation à base de courgette 2,9% (courgette grillée 2,3%, huile de colza, jus de citron à base de concentré, sel, ail, basilic), demi-tomate cerise marinée 2,8% (tomate mi-séchée, huile de colza, ail, origan, sel), FROMAGE blanc, préparation à base de basilic (basilic, huile</p> |

# Plateau variations gourmandes x 44 – 420 g

Article : 280592

de tournesol, FROMAGES râpés déshydratés, eau, huile d'olive, sel, féculs de pomme de terre et manioc, ail, jus de citron concentré), huile de tournesol, amidon transformé de pomme de terre.

Sandwich saumon fumé, fromage frais citronné sur pain de mie spécial noir 16,3% : SAUMON fumé 5,7% (SAUMON atlantique, sel), pain de mie spécial noir 5,7% [préparation à base de farine (farine complète de BLE, GLUTEN de BLE, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), eau, farine de BLE, farine de BLE malté toasté, extrait de malt d'ORGE, poudre de cacao dégraissé, BEURRE, GLUTEN de BLE, levure de boulangerie, OEUF entier en poudre, sel], FROMAGE frais 3,3% (FROMAGE, sel), FROMAGE blanc 1,2%, jus de citron 0,1%, amidon transformé de pomme de terre, huile de tournesol, sel.

Bouchée fromage frais citronné au cumin et coriandre sur muffin carotte 14,1% : muffin à la carotte 9,9% [OEUF entier liquide, farine de BLE, préparation à base de carotte 1,8% (carotte 1,5%, huile de colza, jus de citron à base de concentré, carvi, sel, ail, harissa (tomate, ail, cumin, piment de cayenne, carvi, huile d'olive vierge extra, extrait de romarin)), BEURRE, AMANDE en poudre, agents levants : diphosphates, carbonates de sodium, amidon de BLE, sel], CREME stérilisée (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), FROMAGE frais 1% (FROMAGE, sel), coriandre 0,1%, jus de citron vert 0,1%, amidon transformé de pomme de terre, sel, cumin 0,02%.

Bouchée fromage au crabe et crevette sur mini brioche 13,3% : mini brioche aux graines de pavot 7,6% (farine de BLE, OEUF entier liquide, BEURRE, eau, graines de pavot 0,3%, sucre, LAIT écrémé en poudre, sirop de sucre inverti, levure de boulangerie, sel), FROMAGE frais 3,1% (FROMAGE, sel), chair de CRABE 0,8%, CREVETTE 0,8% (CREVETTE, sel), ciboulette, échalote, huile de tournesol, amidon transformé de pomme de terre, jus de citron, roquette, cognac (cognac, préparation aromatisante naturelle), sel, poivre.

Bouchée fromage frais et noix de jambon salée séchée sur galette au sarrasin 11,4% : galette (LAIT demi écrémé stérilisé, farine de sarrasin 1%, eau, huile de colza, farine de BLE, OEUF entier en poudre, sel, sucre, levure de boulangerie), noix de jambon salée séchée 3,8% (jambon de porc (origine : Espagne) 3,6%, sel, stabilisant : lactate de potassium, eau, conservateurs : nitrite de sodium, nitrate de potassium), FROMAGE frais 2,1% (FROMAGE, sel), eau, NOISETTE, amidon transformé de pomme de terre, sel.

Choux garnis de crème au beaufort, amande et pistache 9,8% : pâte à choux aux graines de pavot 3,4% (OEUF entier liquide, farine de BLE, eau, LAIT demi écrémé stérilisé, BEURRE, graines de pavot 0,2%, persil, sel, muscade, poivre), BEAUFORT 2,8%, eau, CREME stérilisée 1,3% (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), AMANDE 0,6%, PISTACHE en poudre 0,2%.

Viande séparée mécaniquement (VSM) : non

Simple congélation : Oui

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| fromage frais                      | France       |
| mousse de canard au Porto          | France       |
| farine de blé                      | 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) : 44]

N° d'agrément : FR 44.089.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

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

Traces d'allergènes : Céleri, Mollusques, Moutarde, Sésame

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 27/11/2023 10:25

N° de version : 7.9

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

**Composants spécifiques :** Sans huile de palme, Sans peau, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 6 heures

**Mise en œuvre :** Décongélation à 0+3°C entre 4 et 6 heures dans le sous vide d'origine.

## 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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 1,151                                      | 275  | 19                      | 8.3                             | 17              | 4                  | 2             | 9                | 1.3                      |

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

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.47

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Beurre, Colza, Olive, Tournesol

## 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       |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Colis          | 0.42           | 0.61            | 1        | Colis                  |                       | 307x245x43               | 23450350001515 |
| Couche         | 4.62           | 0               | 11       | Colis                  | 11                    |                          |                |
| Palette        | 170.94         | 268.27          | 407      | Colis                  | 407                   | 1200x800x1741            | 23450358001753 |
| Plateau        | 0.42           | 0.61            | 1        | Colis                  |                       | 307x245x43               | 3450350050687  |
| Pièce unitaire | 0.01           | 0               | 0.02     | Colis                  |                       |                          |                |