Demi-cadre fraisier pâtissier 2,65 kg

Article : 282007

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 à la fraise - Surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Prêt à l'emploi. Biscuit Joconde, crème diplomate à la vanille, fraises, coulis de fraises.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.000 Pièce unitaire de 2.650 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	eau, sucre, CREME DE LAIT, morceaux de fraises sucrées 14.5% (fraises, sucre), OEUFS, AMANDES en poudre 5.5%, blancs d'OEUFS, purée de fraises sucrée 3% (purée de fraises, sucre) sirop de glucose, LAIT entier en poudre, purée à base de fraise 2% (fraises, sirop de sucre inverti, jus concentré de fraises, arôme naturel de fraise, acidifiant (E330)), farine de BLE, gélifiant (E440), amidon, jus de citron, extrait naturel de vanille Bourbon, grains de gousses de vanille épuisée, acidifiant (E330), stabilisant (E407) Présence éventuelle : soja, autres fruits à coque
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Morceaux de fraises sucrées	Maroc
Amandes en poudre	Union Europ., Australie, Etats-Unis
Purée de fraises sucrée	Union Europ.

** 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 fraisier pâtissier 2,65 kg

Article : 282007

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

Traces d'allergènes : Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, 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 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	330 système métrique (10)	Largeur de l'unité de consommation	255 système métrique (10)
Hauteur de l'unité de consommation	45 système métrique (10)		

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 fraisier
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 : Produit 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							
956	228	11.2	5.2	26.8	23.4	1.2	4.5	0.1

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

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 fraisier pâtissier 2,65 kg

Article : 282007

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.40

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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
Pièce unitaire	2.65	2.885	1	Pièce unitaire			
Colis	5.3	5.77	2	Pièce unitaire		371x281x150	3291810076997
Couche	42.4	0	16	Pièce unitaire	8		
Palette	466.4	0	176	Pièce unitaire	88	1200x800x1800	

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