

SPÉCIAL *Fêtes*



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 pâtissier composé d'une mousse caramel 55,5%, d'un glaçage au chocolat au lait 14,8%, d'un crémeux praliné 11,1%, d'un biscuit cacao 9,9%, d'une feuillantine 6,9% et d'un décor - surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Entremets composé d'une mousse caramel, d'un crémeux praliné, d'un biscuit cacao et d'une feuillantine. Finition : glaçage rocher au chocolat au lait et décor amande. Carton de 12 pièces, soit 900 g.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Congelé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 0.900 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), chocolat au lait 11,8% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), caramel au beurre, salé au sel de Guérande 4,9% (sirop de glucose, sucre, BEURRE 0,16%, eau, CREME, sel de Guérande 0,02%), caramel 4,9% (sucre, eau), pâte de praliné 4,6% (NOISETTES, sucre), LAIT demi-écrémé, huile de tournesol, sucre, blanc d'OEUF (blanc d'OEUF issu de poules élevées en plein air, stabilisant : gomme xanthane), pâte de praliné 2% (sucre, AMANDE, NOISETTE), AMANDES entières caramélisées 1,9% (AMANDES, sucre, sirop de glucose, miel), sucre glace (sucre, amidon de maïs), farine de BLE, grains de NOISETTES caramélisés (NOISETTE, sucre), préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon de maïs, LACTOSERUM, poudre de LAIT entier), AMANDE en poudre, éclats de crêpe dentelle (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), poudre de cacao, gélifiant : carraghénanes, gluten de BLE. Traces éventuelles d'autres FRUITS A COQUE.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chocolat au lait	Belgique, Espagne
Caramel au beurre, salé au sel de Guérande	France
Caramel	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) : 25]  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730  
**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja  
**Traces d'allergènes :** Aucune signalée  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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 :** 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C  
**Liaison différée :** Non  
**Mise en œuvre :** Sans décongélation, mettre sur assiette et stocker en chambre froide positive à 0+3°C entre 4 et 6 heures. Compatible en décongélation en chariot de remise en température.

## 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							
1,643	395	30	16	28	24	1.3	3.9	0.17

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.1 mg/100g  
**Allégations nutritionnelles :** Aucune  
**Rapport P/L :** 0.13  
**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Beurre, Tournesol  
**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
Colis	0.9	1.1	1	Colis		396x296x69	3428420062373
Couche	7.2	0	8	Colis	8		
Palette	172.8	231	192	Colis	192	1200x800x1910	
Pièce unitaire	0.075	0	0.08	Colis			