

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 au chocolat blanc 63%, d'une compotée de fruits exotiques 20,2%, d'un biscuit à la noix de coco 8,5%, d'un flocage au chocolat blanc 4,6% et d'un décor en chocolat blanc 3,5% - surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Entremets composé d'une mousse au chocolat blanc, d'une compotée de fruits exotiques et d'un biscuit à la noix de coco. Finition : flocage au chocolat blanc et décor étoile en chocolat blanc à déposer avant service. Carton de 12 pièces, soit 960 g.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Congelé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 0.960 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** CREME 51,5% (CREME, stabilisant : carraghénanes), purée de mangue 12,7%, sucre, eau, chocolat blanc 5% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LACTOSERUM en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), cubes de mangue 4,4%, décor en chocolat blanc 3,5% (sucre, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, matière grasse de LAIT anhydre, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille), blanc d'OEUF (blanc d'ŒUF issu de poules élevées en plein air, stabilisant : gomme xanthane), sucre glace (sucre, amidon), farine de BLE, noix de coco râpée 1,1%, jus de fruit de la passion concentré, huile de tournesol, gélatine bovine en poudre, beurre de cacao, sirop de glucose, épaississant : pectines, acidifiant : acide citrique, gluten de BLE  
Traces éventuelles de FRUITS A COQUE.  
Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Crème                              | Union Europ. |
| Purée de mangue                    | Inde         |
| Chocolat blanc                     | UE / 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

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 25]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait, Oeuf, Soja

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)

**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 |                         |                                 |                 |                    |               |                  |                          |
| 1,160                                      | 280  | 22                      | 15                              | 17              | 15                 | 0.8           | 2.6              | 0.08                     |

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.03 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.12

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, 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          | 0.96           | 1.272           | 1        | Colis                  |                       | 396x296x102              | 3428420062397 |
| Couche         | 7.68           | 0               | 8        | Colis                  | 8                     |                          |               |
| Palette        | 122.88         | 183             | 128      | Colis                  | 128                   | 1200x800x1780            |               |
| Pièce unitaire | 0.08           | 0               | 0.08     | Colis                  |                       |                          |               |