

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 :** Dessert individuel surgelé pâtissier composé d'une mousse au chocolat noir (60.3%), d'un crémeux amande-noisette (19.9%), d'un croustillant amande-chocolat noir (9.6%), d'un biscuit aux amandes (6.6%) et d'un décor (3.6%)
- Descriptif produit :** Surgelé. Mousse au chocolat noir, crémeux amande-noisette, croustillant amande-chocolat noir et biscuit aux amandes. Finition : velours chocolat. Carton de 12 pièces, soit 948 g.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Décongelé
- Conditionnement :** Colis de 0.948 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** CRÈME liquide (CRÈME, stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 20.3% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), sucre liquide (sucre, eau), pâte de praliné-AMANDE 8.4% (sucre, AMANDES et huile d'AMANDE 4.2%), eau, CRÈME fraîche, jaune d'OEUF, pâte de praliné-NOISETTE 2.1% (sucre, NOISETTES et huile de NOISETTE 1%), sucre, blanc d'OEUF, sucre glace (contient agent anti-mottant : fécule de pomme de terre), brisures de biscuit (farine de BLÉ, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, AMANDE en poudre 0.5%, chapelure (farine de BLÉ, eau, sel, levure), pâte de NOISETTE 0.5%, farine de BLÉ (farine de BLÉ, GLUTEN de BLÉ, farine de BLÉ malté), beurre de cacao, amidon de BLÉ, gélifiant : pectine, fleur de sel.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crème liquide	Union Europ.
Chocolat noir	Belgique
Pâte de praliné-amande	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) : 62]
N° d'agrément : FR 62.448.034 CE
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Traces d'allergènes : Moutarde
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
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 : 19059090 - Pizzas, quiches et produits simil., non additionnés d'édulcorants (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des biscuits, des gaufres et gaufrettes, desbiscottes, du pain grillé et de

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - Durée de conservation après décongélation : 6h
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							
1,586	381	27	15	28	22	1.8	5.4	0.12

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.20
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	0.948	1.165	1	Colis		266x216x117	3560050435827
Couche	14.22	0	15	Colis	15		
Palette	213.3	282.125	225	Colis	225	1200x800x1905	
Pièce unitaire	0.079	0	0.08	Colis			
Pièce	0.079	0	0.08	Colis			