



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Une composition de crème fouettée, de cerises, de génoise légère et de pâte sablée croustillante. Finement aromatisé à l'eau de vie de cerises. Garnie de chocolat râpé et de cerises. Surgelé

**Descriptif produit :** Surgelé. Prêt à l'emploi. Ø 26 cm. Pâte brisée, biscuit au chocolat, cerises griottes fruitées, crème aromatique au kirsch .

**Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

**Etat de préparation :** Prêt à l'emploi

**Conditionnement :** Colis de 4.000 Pièce unitaire de 1.400 kg

**Liste des ingrédients :** CRÈME (35%), griottes (13%), FARINE DE FROMENT, sirop de sucre inverti, sucre, ŒUF ENTIER, eau, eau de vie de cerises (2%), graisse végétale (palme durable), chocolat (2%) (sucre, pâte de cacao\*, beurre de cacao\*, GRAISSE BUTYRIQUE, cacao en poudre fortement dégraissé\*, émulsifiant (LÉCITHINES DE SOJA)), confiture de pommes (pommes, sirop de glucose, sucre, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique)), amidon modifié, cacao en poudre fortement dégraissé<sup>1</sup>, gélatine (boeuf), AMIDON DE BLÉ, huile végétale (colza), émulsifiant (mono- et diglycérides d'acides gras), POUDRE DE PETIT LAIT DOUX, acidifiant (acide citrique), arôme naturel, POUDRE DE LAIT ENTIER, sel, correcteur d'acidité (citrates de sodium), poudres à lever (carbonates de sodium)

\* Rainforest Alliance Certified. Find out more at ra.org.

Malgré le soin apporté à la préparation des cerises, la présence d'un morceau de noyau n'est pas exclue

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crème	Union Europ.
griottes	Union Europ.
eau de vie de cerises	Allemagne

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	Allemagne
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	360
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Lait, Oeuf, Soja
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA intermédiaire - 10%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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
Hauteur de l'unité de consommation	80 système métrique (10)	Diamètres de l'unité de consommation	260 système métrique (5)

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver au congélateur à -18°C
<b>Liaison différée :</b>	Oui - durée de vie de 24h après décongélation au réfrigérateur
<b>Mise en œuvre :</b>	Prêt à l'emploi, défaire de son emballage d'origine, découper à l'état crissant, décongélation totale en chambre froide positive à 0+3°C pendant 12 h minimum. Produit compatible 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							
1,141	273	13	8	33	20	1	3.9	0.14

<b>Vitamines :</b>	Calcium (mg) : 0.0 mg/100g
<b>Allégations nutritionnelles :</b>	Aucune
<b>Rapport P/L :</b>	0.30
<b>Type de matières grasses :</b>	Autres matières grasses, Colza, Palme

## 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	1.4	1.51	1	Pièce unitaire			4008577004106
Colis	5.6	6.06	4	Pièce unitaire		559x246x163	4008577404104
Couche	33.6	0	24	Pièce unitaire	6		
Palette	336	0	240	Pièce unitaire	60	1200x1200x1775	