



DESCRIPTION :
Entremets en forme de cylindre composé d'un coeur fruits rouges recouvert d'une mousse fromage blanc nappée d'un coulisfruit rouge. Le tout est déposé sur un biscuit financier rose.



Marque :

Calibre : 90 g env.
Conditionnement : 1 ct x 16 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.440
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : CT
Etat du produit : Cru
Durée de vie totale du produit en jours : 720
Durée de vie après ouverture / décongélation : 72h entre 0°C et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Laisser décongeler en chambre froide pendant environ 5 heures à + 3°C en dehors de son emballage. Conservation 72h maximum entre 0°C et 4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :
Visuel digne d'un produit pâtissier

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 90 g
Energie	979 Kj/ 233 Kcal	881 Kj/ 210 Kcal
Protéines (g)	3.8	3.4
Glucides (g)	33	29.7
dont Sucres (g)	27	24.3
Matières grasses (g)	9.3	8.4
dont Acides Gras	6.4	5.8
Fibres alimentaires (g)	1.9	1.7
Sel (g)	0.15	0.1
Sodium (mg)	59.06	53
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.41

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 maxi
Classification : Desserts ou produits laitiers < 15% de lipides et > 20 g de glucides simples totaux par portion

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Fromage blanc (lait)	Union européenne
Cassis	Union européenne
Pomme	Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : FR 62.448.034 CE

Dénomination légale de vente :
Entremets individuel surgelé composé de mousse au fromage blanc (45.2%), décor (21%), compotée de pomme-cassis (17.7%), biscuit aux amandes (16.1%)

INGREDIENTS :
Fromage blanc 25.4% (lait pasteurisé, crème pasteurisée, ferments (dont lactose), coagulant microbien), crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), sucre glace (contient agent anti-mottant : féculé de pomme de terre), purée de cassis 7.8% (cassis 90%, sucre), préparation de cubes de pommes semi-confits 6.5% (cubes de pommes 71.4%, sucre, eau, épaississant : gomme xanthane, gélifiant : carraghénanes), purée de framboises 5.2%, blanc d'oeuf, cassis 3.2%, beurre, eau, sucre, farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), poudre d'amandes 1.8%, nappage (eau, sirop de glucose- fructose, sucre, gélifiants (pectine, carraghénanes), correcteurs d'acidité (acide citrique, phosphates de potassium, citrates de calcium)), brisures de framboises 1.3%, gélatine de boeuf, sirop de sucre inverti, gélifiant : pectine, poudres à lever (farine de blé carbonate acide de sodium, citrate de sodium, extraits végétaux (hibiscus, carotte noire, pêche, maïs bleu, orange), stabilisant : gomme xanthane,

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés	X	Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Adapté à la liaison froide

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 29 x l 21.600 x h 10.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 183
Nb d'UMC / couche : 14
Nb couches / palette : 16
Code EAN : 3220440111327

Code douanier : 19059070

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.
Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.
Photo non contractuelle.