

**DESCRIPTION :**

Entremets en pâte à bombe, coeur caramel et éclat de noisette caramélisée. Le tout est déposé sur un biscuit financier.



Marque :

**Calibre :** 75 g env.**Conditionnement :** 1 ct x 12 pc**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 0.900**Unité Minimum de Commande (UMC):** CT**Unité de facturation :** CT**Etat du produit :** Cuit**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 + 4°C pendant 4 heures à 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 :

Contraste de texture surprenant !

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 75 g
Energie	1580 Kj/ 379 Kcal	1185 Kj/ 284 Kcal
Protéines (g)	5.2	3.9
Glucides (g)	31	23.3
dont Sucres (g)	24	18
Matières grasses (g)	25	18.8
dont Acides Gras	15	11.3
Fibres alimentaires (g)	2.4	1.8
Sel (g)	0.21	0.2
Sodium (mg)	82.68	62
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.21**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 : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

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 *
Crème (lait)	Union européenne
Chocolat noir (fève de cacao)	Non UE
Caramel (sucre de betterave et/ou canne à sucre)	Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballleur : FR 62.448.034 CE

Dénomination légale de vente :
Entremets individuel surgelé composé de mousse au chocolat (49.3%), biscuit au cacao (22.4%), crémeux caramel (19.7%), brisures de noisettes caramélisées et brisures de nougatine enrobées de beurre de cacao (4.6%), décor (4%).

INGREDIENTS :
Crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 13.9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sucre liquide (sucre, eau), caramel aromatique au beurre salé 10.5%), sucre glace (contient agent anti-mottant : fécule de pomme de terre), blanc d'oeuf, jaune d'oeuf, lait entier, brisures de noisettes caramélisées 2.3% (noisettes 70%, sucre, caramel (sucre, eau)), brisures de nougatine 2.1% (sucre, amandes, sirop de glucose), beurre, poudre d'amande, farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), huile de tournesol, eau, caramel 1.6% (sucre, eau), cacao en poudre alcalinisé 0.7% sucre, sirop de sucre inverti, beurre de cacao, extraits végétaux (hibiscus, carotte noire, pêche, maïs bleu, orange), gélifiant : pectine, poudres à lever (farine de blé, carbonate acide de sodium, citrate de sodium), épaississant : carraghénanes, fleur de sel.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
X	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
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	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 26.600 x l 21.600 x h 11.700
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 190.500
Nb d'UMC / couche : 15
Nb couches / palette : 15
Code EAN : 3220440111372

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *