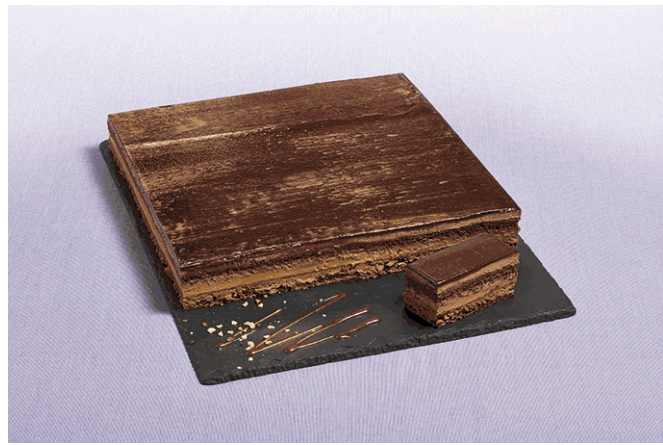


74921
Scintillant chocolat-caramel
demi-cadre, 27,5 x 36 x 3,5 cm



DESCRIPTION :
Biscuit joconde cacao, feuilletine pralinée, crémeux caramel salé et bavaroise au chocolat noir. Finition avec un glaçage chocolat noir surmonté de feuilles d'or



Calibre : 2,8 kg
Conditionnement : 1 ct x 1 pc
Dimension : L 27,5 x l 36 x h 3,5 cm
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.800
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : PC
Durée de vie totale du produit en jours : 540
Durée de vie après ouverture / décongélation : 48h entre 0°C et 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Décongeler 12h en chambre froide positive (+4°C). Conservation 48h maximum entre 0°C et +4°C sous réserve de manipulations conformes aux bonnes pratiques d'hygiène

LES PLUS PRODUITS :
Un demi-cadre qui fera un gâteau anniversaire idéal.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 70 g
Energie	1635 Kj/ 392 Kcal	1145 Kj/ 274 Kcal
Protéines (g)	6.1	4.3
Glucides (g)	39	27.3
dont Sucres (g)	33	23.1
Matières grasses (g)	23	16.1
dont Acides Gras	11	7.7
Fibres alimentaires (g)	2.1	1.5
Sel (g)	0.24	0.2
Sodium (mg)	94	66
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.27

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 *
Fruits à coques (Amande et Noisette)	Union européenne / non Union européenne
Beurre (lait)	Union européenne / non Union européenne
Chocolat (fève de cacao)	Non UE

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB 35200A



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *

74921

Scintillant chocolat-caramel

demi-cadre, 27,5 x 36 x 3,5 cm



Dénomination légale de vente :
Biscuit joconde cacao, feuilletine pralinée, crémeux caramel salé, bavaoise chocolat noir surgelé

INGREDIENTS :
Sucre, praliné AMANDE NOISETTE 12.9% (sucre, AMANDES 25%, NOISETTES 25%), BEURRE 10.6%, glaçage au chocolat (sirop de glucose-fructose, eau, chocolat 5% (poudre de cacao, sirop de glucose-fructose, pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, humectant : E422, amidon modifié, épaississant : E440, acidifiant : Acide lactique E270, Conservateur : Sorbate de potassium E202, sel, affermissant : E509), CREME, blancs d'OEUFs, brisure de crêpe dentelle 6.5% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT demi-écrémé, sel), OEUFs entiers, eau, chocolat noir 4.8% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), poudre d'AMANDES, jaunes d'OEUFs, chocolat LAIT 3.2% (sucre, beurre de cacao, LAIT en poudre, pâte de cacao, Antioxydant E322, arôme naturel de vanille), préparation en poudre pour crème pâtissière (amidon de maïs, colorants : E160b(ii) - E101i, arôme naturel de vanille Bourbon), poudre de cacao 0.7% (poudre de cacao maigre, acidifiant : E501), poudre de LAIT, farine de BLE, gélatine bovine, sel 0.1%, feuilles d'or (E175), caramel (eau, sucre, sirop de glucose, CREME). Les pourcentages sont exprimés sur le produit total.

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	X	Arachides (cacahuètes & dérivés)		Lupin & dérivés
	OEufs & dérivés	X	Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés	X	Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)		Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 40 x l 29.100 x h 7.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 180
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 22
Code EAN : 3308650749216

Nom du fournisseur : 102301 LES CRAQUELINS DE ST MALO
Code douanier : 19059070