

84921 ~ DEMI-CADRE SCINTILLANT CHOCOLAT Caramel 2.8KG

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Demi-cadre
Scintillant chocolat caramel 2.8kg
Code article : 84921
Lieu de fabrication : France
Poids net : 2 800g par pièce
Type de produit : Surgelé

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

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : 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.

84921 ~ DEMI-CADRE SCINTILLANT CHOCOLAT CAMEL 2.8KG



Contient : lait, œufs, céréales, soja, traces possibles de fruits à coques, de graines de sésame et d'arachides.

Ce produit a été fabriqué à partir d'ingrédients sans OGM et selon un processus de production sans OGM, selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1635 / 392
Matières grasses (g)	23
dont acides gras saturés (g)	11
Glucides (g)	39
dont sucres (g)	33
Fibres alimentaires (g)	2.1
Protéines (g)	6.1
Sel (g)	0.24
Sodium (mg)	94

CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DLUO	540 jours garantis.
Stockage	Conserver à -18°C. Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Mise en œuvre	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.

84921 ~ DEMI-CADRE
SCINTILLANT CHOCOLAT
CAMEL 2.8KG



CONDITIONNEMENT

► Conditionnement : carton de 1 pièce Demi-cadre scintillant chocolat caramel.

► Palettisation : 176 cartons par palette, 22 couches de 8 cartons, soit 176 pièces Demi-cadre scintillant chocolat caramel par palette.

	Dimensions (L x l x h) (en cm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Carton	37 x 29.1 x 7.5	-	-
Palette	120 x 80 x 180	-	-

Code EAN article : 3308650749216