

**85563 ~ DEMI-CADRE
CROUSTILLANT POIRE
CAMEL 2.48KG**

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Demi-cadre
croustillant poire caramel 2.48kg

Code article : 85563

Lieu de fabrication : France

Poids net : 2 480g par pièce

Type de produit : Surgelé

*Entremets (demi-cadre) composé d'un biscuit amande noisette, d'un croquant
chocolat-caramel, d'une mousse caramel avec poires caramélisées et d'un
second biscuit amande-noisette couvert de mousse caramel.*

Finition : glaçage et traits de caramel.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : CREME UHT (CREME, stabilisant : E407), cubes de poires 14,1% (poires, eau, sucre, correcteur d'acidité : E330, antioxydant : E300), chocolat de couverture au LAIT 11,5% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), eau, blanc d'OEUF, caramel au BEURRE demi-sel AOP d'Isigny 6,6% (sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucré, BEURRE demi-sel AOP d'Isigny, sucre, eau, sel), sucre, sucre glace (sucre, amidon), huile de colza, sirop de glucose, brisures de crêpes dentelle [farine de BLE, sucre, BEURRE pâtissier, LACTOSE et protéines de LAIT, sel, extrait de malt d'ORGE, poudre à lever : E500i (contient du SOJA)], caramel 2,5% (sucre, sirop de glucose, eau), poudre d'AMANDE, poudre de NOISETTE, farine de BLE, BEURRE, jaune d'OEUF gélifiant : E440i, amidon, poudre de blanc d'OEUF (blanc d'OEUF, agent moussant: E1505), sel, dextrose.

**85563 ~ DEMI-CADRE
CROUSTILLANT POIRE
CARAMEL 2.48KG**



Contient : lait, œufs, céréales, soja, traces possibles de fruits à coques.

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)	1347 / 323
Matières grasses (g)	20
dont acides gras saturés (g)	8.9
Glucides (g)	32
dont sucres (g)	28
Fibres alimentaires (g)	1.2
Protéines (g)	3.4
Sel (g)	0.31
Sodium (mg)	122

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	Laisser décongeler 4 heures au froid positif (à +4°C) avant dégustation. Après décongélation, conserver le produit 24 heures maximum à 4°C.

85563 ~ DEMI-CADRE
CROUSTILLANT POIRE
CARAMEL 2.48KG



CONDITIONNEMENT

► Conditionnement : carton de 1 pièce Demi-cadre croustillant poire caramel.

► Palettisation : 176 cartons par palette, 22 couches de 8 cartons, soit 176 pièces Demi-cadre croustillant poire caramel 2.48kg par palette.

	Dimensions (L x l x h) (en cm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Carton	39 x 29 x 7	-	-
Palette	120 x 80 x 169	-	-

Code EAN article : 3308650755637