



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au chocolat et aux noisettes - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 1900.00+/-
Longueur (cm) : 33.30+/-

GTIN / EAN Carton 13291810021963

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 11

Cartons/Palette 88

Unités/Palette 176

Poids brut, Palette incluse (kg) 419

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 180

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 2 (1 x 2)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 371x281x150

Poids net du carton (kg) 3.8

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Sur une dacquoise aux noisettes, une couche de croquant praliné à la brisure de crêpes dentelles recouverte d'une crème bavaroise au chocolat au lait, elle-même recouverte d'une crème bavaroise au chocolat blanc, le tout décoré d'un flocage au chocolat au lait. Décomposition du produit fini cuit : dacquoise noisette 19,9% / Croquant praliné 20,7% / Bavarois chocolat au lait 29% / Bavarois chocolat blanc 29% / Flocage chocolat 1,4%.

Ingrédients (tel que vendu)

sucre, eau, **babeurre**, huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme, palmiste, noix de coco, sal, karité), blancs d'**œufs**, chocolat au **lait** 6,7% (sucres, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), **noisettes** brutes en poudre 6,6%, chocolat blanc 5,8% (sucres, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, arôme naturel de vanille, émulsifiant (E322 (**soja**))), **noisettes** 5%, **lait** entier en poudre, farine de **blé**, huile de pépins de raisin, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (E472b, E435, E471, E322 (**soja**)), sirop de glucose, cacao maigre en poudre, amidon modifié, amidon, colorant (E160a), gélatine, beurre de cacao, **beurre** concentré, gélifiant (E404, E450, E339), malt d'**orge**, sel, arôme naturel de vanille, stabilisant (E412, E415)

Présence éventuelle : autres fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1604	1604	1604	19
Energie	(kcal)	385	385	385	19
Matières grasses	(g)	24.2	24.2	24.2	35
dont acides gras saturés	(g)	11.3	11.3	11.3	57
Glucides	(g)	34.6	34.6	34.6	13
dont sucres	(g)	29.1	29.1	29.1	32
Fibres alimentaires	(g)	1.7	1.7	1.7	
Protéines	(g)	6.3	6.3	6.3	13
Sel	(g)	0.17	0.17	0.17	3

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, X Non)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	X
Présence d'alcool	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X
Présence de porc	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✓

RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225
Produit Certifié RSPO Mass balance

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C
12 heures



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sortir la 1/2 plaque de la boîte et placez-la pour décongélation 12 heures entre 0°C à +4°C. 24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée entre 0°C et +4°C.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.