



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie aux fruits rouges - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 1475+/- 50

GTIN / EAN Carton 3291811266359

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 52

Unités/Palette 208

Poids brut, Palette incluse (kg) 387.52

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 177.5

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 4 (4 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 600x395x125

Poids net du carton (kg) 6.2

Date de durabilité minimale (DDM) 24 mois

Atouts produits

Une bûche de Noël composée de :- 1 mousse framboise- 1 coulis gélifié de fruits rouges- 1 biscuit Joconde nature siropé- 1 biscuit Joconde natureLe tout chemisé par 2 biscuits Joconde rouges.

Ingrédients (tel que vendu)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), purée de framboise 24% (framboises, sucre, antioxydant (E300)), purée de fruits rouges 14,5% (framboises, myrtilles, mûres, groseilles, sucre), feuille de joconde rouge (sucre, **œufs**, farine de **blé**, eau, blancs d'**œufs** en poudre, **amandes** en poudre, farine de pois, fécule de pomme de terre, protéines **lactiques**, émulsifiant (E471), colorant (E160c, E120), poudre à lever (E450, E500 (**blé**))), feuille de joconde nature (sucre, **œufs**, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, fécule de pomme de terre, protéines **lactiques**, émulsifiant (E471), poudre à lever (E450, E500 (**blé**))), conservateur (E282)), eau, sucre, jus de citron, gélatine de bœuf
Présence éventuelle : poissons, soja, moutarde, autres fruits à coque, céleri

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)	842	842		
Energie	(kcal)	201	201		
Matières grasses	(g)	10.0	10.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	7.0	7.0	0.0	
Glucides	(g)	24.0	24.0	0.0	
dont sucres	(g)	22.0	22.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.6	0.6	0.0	
Protéines	(g)	3.5	3.5	0.0	
Sel	(g)	0.13	0.13	0.00	

*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, ✗ Non)

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

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

5 heures +/- 30 min

CONSEILS D'UTILISATION

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

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.