



Photo non contractuelle

Description du produit

Pâtisserie à la framboise et aux amandes - Surgelé

Technologie : Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 2000.00+/-
 Longueur (cm) : 33.00+/-

GTIN / EAN Produit	03291810751498	GTIN / EAN Carton	3291811202692
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	2 (1 x 2)
Couches/Palettes	11	Dim. Carton (en mm) L x l x h	371x281x150
Cartons/Palette	88	Poids brut carton (kg)	4.55
Unités/Palette	176	Poids net du carton (kg)	4
Poids brut, Palette incluse (kg)	423.4	Date de durabilité minimale (DDM)	547 jour(s)
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	180		

Atouts produits

Un format permettant de découper tous les formats possibles, selon vos besoins : - En 8, 10, 10 parts rectangle- En 10, 20 parts triangle - En 10, 20 parts carré

Dénomination légale: Pâtisserie à la framboise et aux amandes - SurgeléEntre deux biscuits dacquoise aux amandes, des framboises entières sur un lit de crème bavaroise de texture légère, le tout surmonté d'une crème bavaroise au citron. Le Miroir Framboise® est décoré d'un nappage brillant rouge à la purée de framboise.Produit prêt à l'emploi, surgelé.Poids unitaire : 2000g

Ingrédients (tel que vendu)

eau, sucre, framboises 12%, **babeurre**, blancs d'**œufs**, **amandes** en poudre 7,8%, **crème de lait**, huiles végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, **lait** entier en poudre, sirop de glucose, farine de **blé**, émulsifiant (E472b, E435, E471), amidon modifié, colorant (E160a, E120, E150a), amidon, gélatine, purée de framboise 0,4%, **lait** écrémé en poudre, gélifiant (E450, E440, E341, E404, E339, E415), jus concentré de citron, acidifiant (E330), citron vert, citron, stabilisant (E412, E407, E415)

Présence éventuelle : soja, 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)	1050	1050		
Energie	(kcal)	251	251		
Matières grasses	(g)	12.2	12.2		
dont acides gras saturés	(g)	5.7	5.7		
Glucides	(g)	29.4	29.4		
dont sucres	(g)	26.2	26.2		
Fibres alimentaires	(g)	1.9	1.9		
Protéines	(g)	4.9	4.9		
Sel	(g)	0.13	0.13		

*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*	✓
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 Ségrégué

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

10 heure(s)



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sortir la demi-plaque de la boîte et placez-la pour décongélation 10 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C. Découper la demi-plaque après 1 heure de décongélation avec un couteau scie. 24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à + 4°C. 18 MOIS A -18°C (DLUO) Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ne pas recongeler un produit décongelé

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