



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale: Pâtisserie à la framboise et aux amandes - Surgelé
Poids tel que vendu (g) 2000,00 (+/-)	Entre 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.
Longueur (cm) 33 (+/-)	Produit prêt à l'emploi, surgelé.
Largeur (cm) 25,50 (+/-)	Poids unitaire : 2000g

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 / palette	11	Dim. du carton en mm L x l x h	371x281x150
Cartons / palette	88	Poids net du carton (kg)	4.000
Unités / palette	176	Poids brut du carton (kg)	4.550
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	423.4		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	180		
Dimension palette	80 x 120		

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

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, sucre, framboises 12,3%, **babeurre**, blancs d'**œufs**, **amandes** en poudre 7,8%, **crème de lait**, huile de palmiste non hydrogénée, **lait** entier en poudre, sirop de glucose, farine de **blé**, amidon modifié et amidons, dextrose, gélatine, purée de framboises 0,4%, **lait** écrémé en poudre, gélifiants : E440 – E450 – E341 – E404 – E339, jus concentré de citron, colorants : E120 – E160a – E150a, émulsifiants : E471 – E472b – E433 – E435, acidifiant : E330, citron vert, citron, arôme, stabilisants : E407 – E412 – E415.

Présence éventuelle de **soja** et d'autres **fruits à coque**.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1053	1053	21060	252
Energie (kcal)	252	252	5040	252
Matières grasses (g)	11.9	11.9	238	340
dont acides gras saturés (g)	11.9	11.9	238	1190
Glucides (g)	30.1	30.1	602	232
dont sucres (g)	27	27	540	600
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2	40	160
Protéines (g)	5	5	100	200
Sel (g)	0.13	0.13	2.6	43

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

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Présence de porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation

Décongélation
Entre 0 et +4 °C 10h**CONSEILS D'UTILISATION :**

10h entre +0 et 4°C 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.

CONSERVATION :

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.

