



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie à la fraise - Surgelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 2650.00  
Longueur (cm) : 33.00

**GTIN / EAN Carton** 3291811189528

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 11

Cartons/Palette 88

Unités/Palette 176

Poids brut, Palette incluse (kg) 537.8

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) 5.3

**Date de durabilité minimale (DDM)** 547 jour(s)

## 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, 24 parts carré

Sur un biscuit Joconde aux amandes, de délicieuses demi fraises sur un lit de crème bavaroise au kirsch à base de crème de lait, surmontée d'un coulis de fraises et d'un second biscuit Joconde aux amandes, sur lequel est déposée une crème bavaroise parfum vanille à base de crème de lait. Le tout est floqué au chocolat blanc.

## Ingrédients (tel que vendu)

**crème de lait**, eau, sucre, morceaux de fraises sucrées 15% (fraises, sucre), **œufs**, purée de fraises 10,5%, **amandes** en poudre, blancs d'**œufs**, **lait** entier en poudre, amidon modifié, farine de **blé**, sirop de glucose, kirsch (alcool), gélifiant (pectine, diphosphates, phosphates de calcium), arôme naturel de vanille, chocolat blanc (**lait** entier en poudre, émulsifiant (lécithines (**soja**))), beurre de cacao, huile de tournesol non hydrogénée, grains de gousses de vanille épuisée, stabilisant (carraghénanes, gomme de guar, gomme xanthane)

*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)	956	956	954	11
Energie	(kcal)	229	229	228	11
Matières grasses	(g)	12.1	12.1	12.1	17
dont acides gras saturés	(g)	5.5	5.5	5.5	28
Glucides	(g)	23.1	23.1	23.1	9
dont sucres	(g)	19.7	19.7	19.7	22
Fibres alimentaires	(g)	1.6	1.6	1.6	
Protéines	(g)	4.5	4.5	4.5	9
Sel	(g)	0.18	0.18	0.18	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	✓
Présence d'alcool	✓
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)	X
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)	X

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Entre 0 et +4°C

18 heure(s)



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Sortir la demi-plaque de la boîte et placez-la pour décongélation 18 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)

### 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.