



Photo non contractuelle

Description du produit

Pâtisserie au kirsch - Surgelé

Technologie : Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 95.00+/-
Longueur (cm) : 10.00+/-

GTIN / EAN Produit 03291810778341

GTIN / EAN Carton 3291811190753

Palettisation 30-PAL. 80X120

Conditionnement 00-Standard

Cartons/Couche 9

Pièces/Carton 30 (30 x 1)

Couches/Palettes 12

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x263x142

Cartons/Palette 108

Poids brut carton (kg) 3.26

Unités/Palette 3240

Poids brut, Palette incluse (kg) 375.08

Poids net du carton (kg) 2.85

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 185.4

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

Atouts produits

Le Salambo : une pâtisserie traditionnelle française, de qualité. Un conditionnement en sachet, sûr, hygiénique et pratique : - un plateau noir de 10 salambo en sachet flow pack imprimé = rangement et protection, - seulement un geste d'ouverture pour 10 salambo = gain de temps, - chaque sachet est imprimé des informations suivantes : salambo avec le parfum concerné, le poids unitaire, le temps de décongélation, la DLUO et le N° de lot pour une parfaite identification dans les zones de stockage. Un carton au logo DELIFRANCE : avec des mentions de sensibilisation (fragile, ne pas retourner, haut/bas), pour les acteurs de la logistique.

Dénomination légale: Pâtisserie au kirsch - Surgelé Coque de pâte à choux au beurre garnie d'une crème pâtissière à chaud au Kirsch, nappée d'une pâte à glacer verte et saupoudrée de pailleté chocolat. Produit prêt à l'emploi, surgelé. Une crème pâtissière à chaud: pour être proche du savoir faire artisan et pour un produit sain (suppression des gélifiants et de stabilisants).

Ingrédients (tel que vendu)

eau, **œufs**, sucre, farine de **blé**, **lait** entier en poudre, **beurre**, **lait** écrémé en poudre, graisses végétales non hydrogénées (noix de coco, palmiste, palme, karité, sal), amidon modifié, chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, matière grasse de **lait**, arôme naturel de vanille), sirop de glucose, kirsch 1,4% (alcool), sel, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille, colorant (E141, E100, E160c)
Présence éventuelle : 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)	1091	1091	1068	13
Energie	(kcal)	260	260	255	13
Matières grasses	(g)	11.9	11.9	11.6	17
dont acides gras saturés	(g)	8.0	8.0	7.9	39
Glucides	(g)	30.0	30.0	29.4	11
dont sucres	(g)	19.6	19.6	19.3	21
Fibres alimentaires	(g)	0.5	0.5	0.5	
Protéines	(g)	5.8	5.8	5.7	11
Sel	(g)	0.50	0.50	0.49	8

*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 porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✓
Présence de matières grasses hydrogénées	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)	X

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

4 heures



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

A l'état surgelé, retirez le film de protection. Sortez les salambo du plateau et laissez-les décongeler 4 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C. Une DLC optimisée : 3 jours entre 0°C et +4°C, pour une décongélation dans votre blister, pour faciliter la gestion de vos stocks. Conservation recommandée par DELIFRANCE : 24 heures dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à +4°C. Conservation maximum incluant le temps de décongélation : 3 jours dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à +4°C, pour une décongélation en blister et dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène pendant les manipulations. 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.