



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie à la mascarpone et au café - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 1365
Longueur (cm) : 55

GTIN / EAN Carton 3291811251805

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 52

Unités/Palette 208

Poids brut, Palette incluse (kg) 339.056

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 203.5

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 4 (4 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 600x400x145

Poids net du carton (kg) 5.2

Date de durabilité minimale (DDM) 24 mois

Atouts produits

Bûche de Noël composée de :- 1 mousse au mascarpone - 2 bandes Joconde sirotées au café - 1 bande Joconde nature. Le tout chemisé par 2 biscuits cuillère punchés au café.

Dénomination légale : Pâtisserie à la mascarpone et au café - Surgelé. 4 bûches façon tiramisu de 1365g, 55cm - surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

mascarpone 29% (**crème de lait**, correcteur d'acidité (E330)), **œufs**, **crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), feuille de joconde nature (sucre, **œufs**, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, féculé de pomme de terre, **lactosérum (lait)**, émulsifiant (E471, E477), poudre à lever (E450, E500 (amidon de **blé**)), conservateur (E282)), feuille de biscuit cuillère (farine de **blé**, sucre, blancs d'**œufs** (épaississant (E412)), jaunes d'**œuf**, sucre glace (sucre, amidon), sel, arôme naturel de vanille (alcool)), sucre, préparation épaississante (sucre, maltodextrine, amidon modifié, dextrose, épaississant (E407), gélifiant (E401)), extrait de café 1,3%, eau
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)	1302	1302		
Energie	(kcal)	312	312		
Matières grasses	(g)	19.0	19.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	12.0	12.0	0.0	
Glucides	(g)	29.0	29.0	0.0	
dont sucres	(g)	24.0	24.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.5	0.5	0.0	
Protéines	(g)	6.1	6.1	0.0	
Sel	(g)	0.26	0.26	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, X Non)

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



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)	✓

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C
6 heures

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 6 heures (+/- 30min) entre 0°C et +4°C.

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.