

BUCHE POIRE CHOCOLAT 57cmx4
Code produit : 79164



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques

Poids tel que vendu(g) 1542,00 (+/- 50)
Longueur(cm) 57 (+/- 1)

Dénomination légale : Pâtisserie à la poire et au chocolat - Surgelé

4 bûches poire-chocolat de 1542g, 57 cm - Surgelé

GTIN/EAN produit :	03291810791647	GTIN/EAN carton :	3291811251836
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	4 (4 x 1)
Couches / palette	11	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x145
Cartons / palette	44	Poids net du carton (kg)	6.400
Unités / palette	176	Poids brut du carton (kg)	7.278
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	343.232		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	174.5		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Une bûche de Noël composée de:
 - 1 mousse poire
 - 1 biscuit Joconde nature siropé
 - 1 compotée de poire
 - 1 mousse chocolat noir
 - 1 biscuit Joconde nature
 Le tout chemisé par 2 biscuits Joconde cacao.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), purée de poires 15% (poires, sucre, antioxydant (E300)), compotée de poires 15% (poires, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, épaississant (E407, E440), correcteur d'acidité (E330), antioxydant (E300), arôme naturel, arôme poire), eau, feuille de Joconde au cacao (**œufs** entiers, sucre, farine de **blé**, cacao en poudre, eau, malt d'**orge** toasté, farine de pois, émulsifiant (E471), poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), arôme **amande** douce, conservateur (E282), fécule de pomme de terre, protéines lactiques (**lait**)), feuille de Joconde nature (**œufs** entiers, sucre, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, émulsifiant (E471), poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), fécule de pomme de terre, conservateur (E282), protéines lactiques (**lait**)), chocolat 7,5% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), sucre, préparation pour garniture pâtissière (sucre, amidon modifié, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, stabilisant (E263, E450, E339), matière grasse de noix de coco non hydrogénée, émulsifiant (E472b, E472a), sirop de glucose, protéines de **lait**, sel, arôme naturel de vanille, colorant (E160a)), **lait** en poudre (**lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), gélatine de bœuf.

Présence éventuelle : **poissons, moutarde** et autres **fruits à coques**

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)	1028	1028	16448	0
Energie (kcal)	246	246	3936	197
Matières grasses (g)	12	12	192	274
dont acides gras saturés (g)	8.1	8.1	129.6	648
Glucides (g)	29	29	464	179
dont sucres (g)	26	26	416	462
dont amidon (g)	3	3	48	27
Fibres alimentaires (g)	2.2	2.2	35.2	141
Protéines (g)	4.3	4.3	68.8	138
Sel (g)	0.19	0.19	3	51

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|---------------|-------------------------------------|
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |



Conservation

Décongélation
Entre 0 et +4 °C 5h**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation 5 heures +/- 30 min entre 0 et 4°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

