BUCHETTE POIRE CHOCOLAT

Code produit : **J0022**

Photo non contractuelle

Description du produit

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

Technologie : Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu	(g)	: 425+/- 30
Longueur	(cm)	: 47+/- 1

GTIN / EAN Carton	13162780111223

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		4
Couches/Palettes		13
Cartons/Palette		52
Unités/Palette		520
Poids brut, Palette incluse	(kg)	270
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	167.1

Conditionnement		00-Standard
Pièces/Carton		10 (10 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h		590x400x117
Poids net du carton	(kg)	4.25

Date de durabilité minimale (DDM) 730 jour(s)

Atouts produits

Une bûchette de Noël délicatement fruitée composée de :- 1 mousse poire- 1 compotée de poire- 1 mousse chocolat noir- 1 bande joconde nature.
Le tout chemisé par 2 bandes Joconde cacao.

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

Ingrédients (tel que vendu)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), feuille de joconde au cacao (sucre, **œufs**, cacao maigre en poudre 9%, farine de **blé**, eau, farine d'**orge** maltée torréfiée, émulsifiant (E471, E477), farine de pois, fécule de pomme de terre, **lactosérum (lait)**, poudre à lever (E450, E500 (amidon de **blé**)), conservateur (E282), arôme amande douce (alcool)), compotée de poires 14,5% (poires, eau, poire (poires, correcteur d'acidité (E330), antioxydant (E300)), sucre, sirop de glucose-fructose, épaississant (E407, E440), dextrose, arôme poire (alcool), correcteur d'acidité (E330), arôme naturel (alcool)), purée de poires 13% (poires, sucre, antioxydant (E300)), eau, chocolat 7,5% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), feuille de joconde nature (sucre, **œufs**, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, fécule de pomme de terre, **lactosérum (lait)**, émulsifiant (E471, E477), poudre à lever (E450, E500 (amidon de **blé**)), conservateur (E282)), sucre, **lait** entier en poudre, préparation pour garniture pâtissière (sucre, amidon modifié, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, conservateur (E327, E450, E339), huile végétale de noix de coco non hydrogénée, sirop de glucose, ingrédient colorant (extrait de carotte et de curcuma), émulsifiant (E472b), arôme naturel, sel), gélatine de bœuf
Présence éventuelle : poissons, 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)	1092	1092	4313	51
Energie	(kcal)	261	261	1031	52
Matières grasses	(g)	13.0	13.0	51.4	73
dont acides gras saturés	(g)	8.6	8.6	34.0	170
Glucides	(g)	30.0	30.0	118.5	46
dont sucres	(g)	26.0	26.0	102.7	114
Fibres alimentaires	(g)	2.4	2.4	9.5	
Protéines	(g)	4.8	4.8	19.0	38
Sel	(g)	0.21	0.21	0.79	13

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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Décongélation

Entre 0 et +4°C

2 heures

Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 2 heures (+/-30min) entre 0°C et +4°C.

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.