

BUCHETTE POIRE CHOCOLAT
46,5CMx10
Code produit : J0022



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie à la poire et au chocolat - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 395,00 (+/- 30)	
Longueur(cm) 46,50 (+/- 1)	

GTIN/EAN produit :	03162780111226	GTIN/EAN carton :	13162780111223
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	10 (10 x 1)
Couches / palette	13	Dim. du carton en mm L x l x h	590x400x117
Cartons / palette	52	Poids net du carton (kg)	4.250
Unités / palette	520	Poids brut du carton (kg)	4.750
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	730 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	270		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	167.1		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une bûchette de Noël délicatement fruitée composée de :
 - 1 mousse poire
 - 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)), compotée de poires 17% (poires, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, épaississant (E407, E440), correcteur d'acidité (E330), antioxydant (E300), arôme naturel, arôme poire), 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**))), purée de poires 12,5% (poires, sucre, antioxydant (E300)), eau, chocolat 7,5% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), 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**), 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**, autres **fruits à coques** et **moutarde**

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)	1092	1092	4641	0
Energie (kcal)	261	261	1109	55
Matières grasses (g)	13	13	55.3	79
dont acides gras saturés (g)	8.6	8.6	36.6	183
Glucides (g)	30	30	127.5	49
dont sucres (g)	26	26	110.5	123
dont amidon (g)	4	4	17	9
Fibres alimentaires (g)	2.4	2.4	10.2	41
Protéines (g)	4.8	4.8	20.4	41
Sel (g)	0.21	0.21	0.9	15

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

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool

- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 2h

CONSEILS D'UTILISATION :

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

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

