

# BUCHETTE FACON TIRAMISU



Code produit : **J0024**



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) : 400  
Longueur (cm) : 47

**GTIN / EAN Carton** 13162780111247

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 52

Unités/Palette 520

Poids brut, Palette incluse (kg) 257

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

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

## Atouts produits

Une bûchette de Noël composée de :- 1 mousse au mascarpone- 1 bande Joconde siroté 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

## Ingrédients (tel que vendu)

mascarpone 26,5% (**crème de lait**, correcteur d'acidité (E330)), 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)), **œufs**, **crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), 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 2,3%, 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)   | 1284                               | 1284   | 4755               | 57                     |
| Energie                  | (kcal) | 308                                | 308  | 1140               | 57                     |
| Matières grasses         | (g)    | 18.0                               | 18.0   | 66.6               | 95                     |
| dont acides gras saturés | (g)    | 12.0                               | 12.0   | 44.4               | 222                    |
| Glucides                 | (g)    | 30.0                               | 30.0   | 111.0              | 43                     |
| dont sucres              | (g)    | 24.0                               | 24.0   | 88.8               | 99                     |
| Fibres alimentaires      | (g)    | 0.5                                | 0.5  | 1.9                |                        |
| Protéines                | (g)    | 6.2                                | 6.2  | 22.9               | 46                     |
| Sel                      | (g)    | 0.27                               | 0.27   | 1.02               | 17                     |

\*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* | X |
| Présence de matières grasses hydrogénées          | ✓ |



|   |   |
|---|---|
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)            | ✓ |
| 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 (ingrédients)                                | X |
| Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)                     | X |

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Entre 0 et +4°C

2 heures

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 2 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.