

# 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.



**Conserver à -18°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.