



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie praliné, vanille et caramel - Surgelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 1500  
Longueur (cm) : 55

**GTIN / EAN Carton** 13162780200286

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 52

Unités/Palette 208

Poids brut, Palette incluse (kg) 439

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 177.5

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 4 (4 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 590x400x125

Poids net du carton (kg) 6

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

## Atouts produits

Une bûche de Noël composée de :- 1 mousse praliné- 1 coeur caramel à la fleur de sel de Noirmoutier- 1 mousse vanille - 1 bande Joconde nature- 1 bande Joconde siroté. Le tout chemisé par 2 biscuits cuillère Une bûche avec un mélange de saveurs gourmandes

Dénomination légale : Pâtisserie praliné, vanille et caramel - Surgelé

## Ingrédients (tel que vendu)

**crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), praliné **amandes noisettes** 12% (fruits secs 50% (**amandes, noisettes**), sucre, huile d'**amande** raffinée, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille (alcool)), feuille de biscuit cuillère (farine de **blé**, sucre, blancs d'**œufs** (épaississant (E412)), jaunes d'**œuf**, sucre glace (sucre, amidon de pomme de terre), sel, arôme naturel de vanille (alcool)), 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)), eau, caramel à la fleur de sel 6% (**lait** entier, sirop de glucose, sucre, **beurre** 8%, **lactose** et protéines de **lait**, fleur de sel de Noirmoutier 0,4%), **œufs, beurre**, sucre, 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), caramel 0,8% (sucre, eau, sirop de glucose), gélatine de bœuf, **lait** écrémé en poudre, arôme naturel de vanille (alcool), vanille épuisée en poudre 0,03%

*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)	1413	1413		
Energie	(kcal)	339	339		
Matières grasses	(g)	22.0	22.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	12.0	12.0	0.0	
Glucides	(g)	29.0	29.0	0.0	
dont sucres	(g)	22.0	22.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.9	0.9	0.0	
Protéines	(g)	5.8	5.8	0.0	
Sel	(g)	0.18	0.18	0.00	

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

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Entre 0 et +4°C  
6 heures

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 6 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.