



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au chocolat noir, au chocolat blanc et au chocolat au lait - Surgelé

Technologie :

-

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu	(g)	: 425+/- 30
Longueur	(cm)	: 46.50+/- 1

GTIN / EAN Carton	3162780014602
--------------------------	---------------

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)	3.95
---------------------	------	------

Date de durabilité minimale (DDM)

24 mois

Atouts produits

Une bûchette de Noël gourmande composée de :- 1 mousse chocolat blanc- 1 mousse chocolat noir- 1 feuilletine chocolat au lait et noisette- 1 biscuit cacao. Le tout chemisé par 2 biscuits Joconde cacao.

Ingrédients (tel que vendu)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), feuille de joconde au cacao (sucre, **œufs**, cacao maigre en poudre, farine de **blé**, eau, malt d'**orge** toasté, émulsifiant (E471), farine de pois, fécule de pomme de terre, protéines **lactiques**, poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), conservateur (E282), arôme amande), eau, chocolat noir 8,5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), chocolat blanc 7% (sucre, **lait** en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), pâte de **noisettes**, chocolat au **lait** 5,5% (sucre, **lait** en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant (E322), arôme vanille), bande chocolat biscuit (farine de **blé**, sucre, **œufs**, eau, amidon de **blé**, cacao en poudre, blancs d'**œufs** en poudre, poudre à lever (E503)), 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)), croustillant (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, huile végétale de tournesol non hydrogénée, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), **lait** en poudre (**lait** entier en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), 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)	1521	1521	6464	77
Energie	(kcal)	365	365	1551	78
Matières grasses	(g)	23.0	23.0	97.8	140
dont acides gras saturés	(g)	13.0	13.0	55.3	276
Glucides	(g)	32.0	32.0	136.0	52
dont sucres	(g)	26.0	26.0	110.5	123
Fibres alimentaires	(g)	2.4	2.4	10.2	
Protéines	(g)	6.3	6.3	26.8	54
Sel	(g)	0.03	0.26	0.11	2

*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	X
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	X



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

2 heures +/- 30 min

CONSEILS D'UTILISATION

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.