BUCHETTE FACON TIRAMISU

Code produit : **J0068**

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+/- 30 |
| Longueur | (cm) | : 46,5+/- 1 |

| | |
|---|---|
| **GTIN / EAN Carton** | 3162780014695 |

| **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) | 3.7 |

**Date de durabilité minimale (DDM)** 24 mois

# Atouts produits

Une bûchette de Noël composée de :
- 1 mousse au mascarpone
- 1 biscuit Joconde siropé au café
- 1 biscuit Joconde nature.

Le tout chemisé par 2 biscuits cuillère punchés au café



GRANDS MOULINS DE PARIS, 99, Rue Mirabeau 94200 IVRY-SUR-SEINE, Contact clients : 0 809 100 750

# 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, protéines **lactiques**, émulsifiant (E471), poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), conservateur (E282)), **œufs**, **crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), feuille de biscuit cuillère (farine de **blé**, sucre, blancs d'**œufs** (épaississant (E412)), eau, 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), huile de tournesol non hydrogénée), café 2,5% (extrait de café avec sucre ajouté), 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) | 1285 | 1284 | | |
| Energie | (kcal) | 308 | 308 | | |
| Matières grasses | (g) | 18.0 | 18.0 | 0.0 | |
| dont acides gras saturés | (g) | 12.0 | 12.0 | 0.0 | |
| Glucides | (g) | 30.0 | 30.0 | 0.0 | |
| dont sucres | (g) | 24.0 | 24.0 | 0.0 | |
| Fibres alimentaires | (g) | 0.5 | 0.5 | 0.0 | |
| Protéines | (g) | 6.2 | 6.2 | 0.0 | |
| Sel | (g) | 0.28 | 0.27 | 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.



GRANDS MOULINS DE PARIS, 99, Rue Mirabeau 94200 IVRY-SUR-SEINE, Contact clients : 0 809 100 750

# Spécificités (✓ Oui, X Non)

| | |
|---|---|
| Présence d'alcool | ✓ |
| Convient aux végétariens | ✓ |
| Convient aux végétaliens | X |
| Présence de porc | X |
| Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels* | ✓ |
| Présence de matières grasses hydrogénées | X |

VEGGIE

HVO FREE

*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.

Version : 2 Date de validation : 06/08/2022