



Description du produit

Photo non contractuelle

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+/- 50
Longueur (cm) : 57+/- 1

GTIN / EAN Carton 3162780014756

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 52

Unités/Palette 208

Poids brut, Palette incluse (kg) 335

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 1477.5

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 4 (4 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 590x400x1125

Poids net du carton (kg) 5.8

Date de durabilité minimale (DDM) 24 mois

Atouts produits

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

Ingrédients (tel que vendu)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), praliné **amandes noisettes** 12% (fruits secs (**amandes, noisettes**), sucre, huile d'amande raffinée, émulsifiant (E322), arôme naturel de vanille), 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)), eau, 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**, caramel à la fleur de sel 6% (**lait** entier, sucre, sirop de glucose, **beurre, lactosérum (lait)**, fleur de sel de Noirmoutier 0,4%, **crème de lait**), **beurre**, 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, protéine de **lait**, sel, arôme naturel de vanille, colorant (E160a)), sucre, caramel 0,8% (sucre, eau, sirop de glucose), **lait** écrémé en poudre, gélatine de bœuf, arôme naturel de vanille, vanille épuisée en poudre 0,03%

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)	1392	1392		
Energie	(kcal)	334	334		
Matières grasses	(g)	22.0	22.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	13.0	13.0	0.0	
Glucides	(g)	28.0	28.0	0.0	
dont sucres	(g)	22.0	22.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.9	0.9	0.0	
Protéines	(g)	5.6	5.6	0.0	
Sel	(g)	0.25	0.25	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, ✗ Non)

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C
5 heures

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 5 heures +/- 30 min entre 0 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.