

ENTREMETS OPERA



Code produit : **S1961**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au chocolat, aux amandes et au café - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 2000.00+/-
Longueur (cm) : 33.00+/-

GTIN / EAN Carton 13291810019618

Palettisation	30-PAL. 80X120
Cartons/Couche	8
Couches/Palettes	11
Cartons/Palette	88
Unités/Palette	176
Poids brut, Palette incluse (kg)	436.6
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	180

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	2 (1 x 2)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	371x281x150
Poids net du carton (kg)	4

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Dénomination légale: Pâtisserie au chocolat, aux amandes et au café - Surgelé Alternance de trois biscuits Joconde délicatement imbibés de café, de deux couches de crème au beurre café et d'une onctueuse ganache au chocolat noir. La demi plaque Opéra est élégamment nappée de chocolat noir. Produit prêt à l'emploi, surgelé.

Ingrédients (tel que vendu)

sucres, **beurre** 18,2%, eau, **œufs**, **amandes** en poudre 9,3%, chocolat noir 7,8% (sucres, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant (E322 (**soja**))), blancs d'**œufs**, farine de **blé**, pâte de cacao, sirop de glucose, **crème de lait**, café soluble 0,9%, **lait** entier en poudre, amidon, graisses végétales non hydrogénées (noix de coco, palmiste, palme, karité, sal), cacao maigre en poudre, gélifiant (E440, E341, E450), cacao en poudre, épaississant (E412, E415), émulsifiant (E322 (**soja**)), stabilisant (E407), arôme naturel de vanille

Présence éventuelle : fruits à coque

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)	1669	1669		
Energie	(kcal)	400	400		
Matières grasses	(g)	25.4	25.4		
dont acides gras saturés	(g)	13.4	13.4		
Glucides	(g)	35.8	35.8		
dont sucres	(g)	31.9	31.9		
Fibres alimentaires	(g)	2.5	2.5		
Protéines	(g)	5.9	5.9		
Sel	(g)	0.10	0.10		

*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)

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

12 heure(s)



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sortir la 1/2 plaque de la boîte et placez-la pour décongélation 12 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C. Sortir la 1/2 plaque Opéra du réfrigérateur 30 minutes avant de la servir. 24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à + 4°C. 18 MOIS A -18°C Ne pas recongeler un produit décongelé.

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.