

MERVEILLEUX PARFUM CHOCOLAT



Code produit : **S5553**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au chocolat - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 90

GTIN / EAN Carton 3291811008096

Palettisation	30-PAL. 80X120
Cartons/Couche	8
Couches/Palettes	16
Cartons/Palette	128
Unités/Palette	1536
Poids brut, Palette incluse (kg)	178.02
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	186.2

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	12 (12 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	395x288x107
Poids net du carton (kg)	1.38

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Une meringue légère et une garniture au parfum chocolat.

Dénomination légale: Pâtisserie au chocolat - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

préparation sucrée (sirop de glucose, eau, sucre, arôme naturel de vanille, stabilisant (E420), blancs d'**œufs** en poudre, gélifiant (E440), épaississant (E466)), margarine végétale (graisses et huiles végétales non hydrogénées (palme, colza, tournesol), eau, émulsifiant (E471), sel, acidifiant (E330)), copeaux de chocolat 20% (sucre, pâte de cacao 44%, beurre de cacao 7%, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), sucre, blancs d'**œufs**, cacao en poudre 3,2%
Présence éventuelle : lait, fruits à coque, graines de sésame, gluten, poissons, moutarde, mollusques

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)	1907	1907	1715	20
Energie	(kcal)	459	459	411	21
Matières grasses	(g)	28.6	28.6	25.7	37
dont acides gras saturés	(g)	13.8	13.8	12.4	62
Glucides	(g)	46.7	46.7	42.0	16
dont sucres	(g)	39.7	39.7	35.7	40
Fibres alimentaires	(g)	1.6	1.6	1.4	
Protéines	(g)	2.4	2.4	2.2	4
Sel	(g)	0.07	0.07		

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



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

Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

4 heure(s)



Décongélation



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler 4h entre 0 et 4°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.