



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie aux fruits rouges - Surgelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 425  
Longueur (cm) : 47

**GTIN / EAN Carton** 13162780112206

**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) 4.2

**Date de durabilité minimale (DDM)** 730 jour(s)

## Atouts produits

Une bûchette de Noël composée de :- 1 mousse framboise- 1 bande Joconde nature- 1 coulis gélifié de fruits rougesLe tout chemisé par 2 bandes Joconde rouges.

Dénomination légale : Pâtisserie aux fruits rouges - Surgelé

## Ingrédients (tel que vendu)

**crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), purée de framboise 23,5% (framboises, sucre), feuille de joconde rouge (sucre, **œufs** entiers, farine de **blé**, eau, blancs d'**œufs** en poudre, **amandes** en poudre, farine de pois, fécule de pomme de terre, **lactosérum (lait)**, émulsifiant (E471, E477), colorant (extrait de paprika d'origine naturelle, acide carminique d'origine naturelle), poudre à lever (E450, E500 (amidon de **blé**))), purée de fruits rouges 13% (framboises, myrtilles, mûres, groseilles, sucre), eau, feuille de joconde nature (sucre, **œufs**, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, fécule de pomme de terre, **lactosérum (lait)**, émulsifiant (E471, E477), poudre à lever (E450, E500 (amidon de **blé**)), conservateur (E282)), sucre, jus de citron, gélatine de bœuf  
*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)	885	885	3496	42
Energie	(kcal)	211	211	833	42
Matières grasses	(g)	10.0	10.0	39.5	56
dont acides gras saturés	(g)	6.6	6.6	26.1	130
Glucides	(g)	26.0	26.0	102.7	40
dont sucres	(g)	23.0	23.0	90.9	101
Fibres alimentaires	(g)	0.6	0.6	2.4	
Protéines	(g)	4.0	4.0	15.8	32
Sel	(g)	0.15	0.15	0.59	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)

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



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

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Entre 0 et +4°C

2 heures

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 2 heures (+/- 30min) entre 0°C et +4°C.



**Conserver à -18°C**

### 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.