



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie au fruit de la passion et à la noix de coco - Surgelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 1500+/- 50  
Longueur (cm) : 55

**GTIN / EAN Carton** 3291811251775

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 52

Unités/Palette 208

Poids brut, Palette incluse (kg) 380.656

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 203.5

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 4 (4 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 600x400x145

Poids net du carton (kg) 6

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

## Atouts produits

Bûche de Noël composée de:- 1 Mousse coco- 1 Crèmeux passion- 1 Mousse passion - 1 bande Joconde nature- 1 bande Joconde nature siroté. Le tout chemisé par 2 bandes Joconde coco.

Dénomination légale : Pâtisserie au fruit de la passion et à la noix de coco - Surgelé

4 bûches exotique de 1500g, 55 cm - Surgelé

## Ingrédients (tel que vendu)

**crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), purée de fruits de la passion 16%, sucre, purée de noix de coco 13% (noix de coco, eau), feuille de Joconde coco (sucre, **œufs**, farine de **blé**, noix de coco râpée 7%, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, fécule de pomme de terre, **lactosérum (lait)**, émulsifiant (E471, E477), poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), conservateur (E282)), 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 (**blé**)), conservateur (E282)), eau, **œufs**, **beurre**, 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)	1121	1121	16255	194
Energie	(kcal)	268	268	3886	194
Matières grasses	(g)	15.0	15.0	217.5	311
dont acides gras saturés	(g)	10.0	10.0	145.0	725
Glucides	(g)	29.0	29.0	420.5	162
dont sucres	(g)	26.0	26.0	377.0	419
Fibres alimentaires	(g)	0.6	0.6	8.7	
Protéines	(g)	4.0	4.0	58.0	116
Sel	(g)	0.18	0.18	2.54	42

\*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  
6 heures



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 6 heures (+/- 30min) entre 0°C et 4°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.