

BUCHE FACON TARTE AU CITRON
57cmx4
Code produit : 79160



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie au citron - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 1342,00 (+/- 50)	4 bûches façon tarte citron de 1342g, 57cm - surgelées
Longueur(cm) 57 (+/- 1)	

GTIN/EAN produit :	03291810791609	GTIN/EAN carton :	3291811251782
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	4 (4 x 1)
Couches / palette	11	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x145
Cartons / palette	44	Poids net du carton (kg)	6.400
Unités / palette	176	Poids brut du carton (kg)	7.278
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	343.232		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	174.5		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une bûche de Noël composée de:
 - 1 mousse citron avec zestes de citron
 - 1 biscuit sablé chablonné
 - 1 biscuit Joconde nature siropé
 Le tout chemisé par 2 biscuits Joconde naturels.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), eau, feuille de Joconde nature (**œufs** entiers, sucre, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, émulsifiant (E471), poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), fécule de pomme de terre, conservateur (E282), protéines lactiques (**lait**)), purée de citron 16% (citron 85%, sucre 15%), farine de **blé**, 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, protéines de **lait**, sel, arôme naturel de vanille, colorant (E160a)), sucre, zestes de citron jaune 2,5%, **beurre**, **œufs** gélatine de bœuf, beurre de cacao, chocolat blanc (sucre, **lait** en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), sel, poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).

Présence éventuelle : **poisson**, **moutarde** et autres **fruits à coque**

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1012	1012	16192	0
Energie (kcal)	242	242	3872	194
Matières grasses (g)	13	13	208	297
dont acides gras saturés (g)	8.2	8.2	131.2	656
Glucides (g)	27	27	432	166
dont sucres (g)	20	20	320	356
dont amidon (g)	7	7	112	62
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.5	8	32
Protéines (g)	4	4	64	128
Sel (g)	0.28	0.28	4.5	75

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation

Décongelation
Entre 0 et +4 °C 5h**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation 5 heures +/- 30 min entre 0 et 4°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

