



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie à la poire et au chocolat - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 1592.00
Longueur (cm) : 55.00

GTIN / EAN Carton 3291811251836

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 52

Unités/Palette 208

Poids brut, Palette incluse (kg) 401.456

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) 6.4

Date de durabilité minimale (DDM) 24 mois

Atouts produits

Une bûche de Noël composée de:- 1 mousse poire- 1 bande Joconde nature siropé- Des dés de poire- 1 mousse chocolat noir- 1 bande Joconde nature. Le tout chemisé par 2 bandes Joconde.

Dénomination légale : Pâtisserie à la poire et au chocolat - Surgelé 4 bûches poire-chocolat de 1592g, 55 cm - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), purée de poires 15,5% (poires, sucre, antioxydant (E300)), compotée de poires 14,5% (poires 41,6%, eau, poire (poires, correcteur d'acidité (E330), antioxydant (E300)), sucre, sirop de glucose-fructose, épaississant (E407, E440), dextrose, arôme poire (alcool), correcteur d'acidité (E330), arôme naturel (alcool)), eau, feuille de joconde au cacao (sucre, **œufs**, cacao maigre en poudre 9%, farine de **blé**, eau, farine d'**orge** maltée torréfiée, émulsifiant (E471, E477), farine de pois, fécule de pomme de terre, **lactosérum (lait)**, poudre à lever (E450, E500 (amidon de **blé**)), conservateur (E282), arôme amande douce (alcool)), 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)), chocolat 8% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), **lait** entier en poudre, sucre, préparation pour garniture pâtissière (sucre, amidon modifié, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, conservateur (E327, E450, E339), huile végétale de noix de coco non hydrogénée, sirop de glucose, ingrédient colorant (extrait de carotte et de curcuma), émulsifiant (E472b), arôme naturel, sel), gélatine de bœuf

Présence éventuelle : poissons, moutarde, autres fruits à coque, céleri

Valeurs nutritionnelles

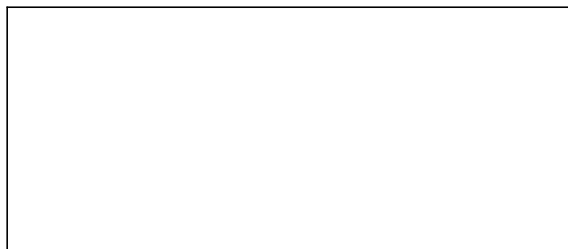
Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1023	1023	15775	188
Energie	(kcal)	245	245	3778	189
Matières grasses	(g)	13.0	13.0	200.5	286
dont acides gras saturés	(g)	7.5	7.5	115.7	578
Glucides	(g)	27.0	27.0	416.3	160
dont sucres	(g)	24.0	24.0	370.1	411
Fibres alimentaires	(g)	1.6	1.6	24.7	
Protéines	(g)	4.1	4.1	63.2	126
Sel	(g)	0.14	0.14	2.31	39

*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	✓
Convient aux végétariens	X
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✓
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 (+/- 30 minutes)



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.