



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au chocolat noir, au chocolat au lait et au chocolat blanc - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 425+/- 30
Longueur (cm) : 47+/- 1

GTIN / EAN Carton 13162780111162

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) 4.25

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

Atouts produits

Une bûchette de Noël gourmande composée de :- 1 mousse chocolat blanc- 1 mousse chocolat noir- 1 feuilletine chocolat au lait - 1 biscuit cacao. Le tout chemisé par 2 bandes Joconde cacao.

Dénomination légale : pâtisserie au chocolat noir, au chocolat au lait et au chocolat blanc -Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), eau, feuille de joconde au cacao (sucre, **œufs**, cacao maigre en poudre, 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)), chocolat noir 9,5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), chocolat au **lait** 8% (sucre, **lait** en poudre, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant (E322), arôme vanille), chocolat blanc 6,5% (sucre, cacao, **lait** en poudre, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lactose (lait)**, émulsifiant (E322 (**soja**)), extrait de vanille), biscuit cacao (farine de **blé**, sucre, **œufs**, eau, amidon de **blé**, cacao maigre en poudre, blancs d'**œufs** en poudre, poudre à lever (E503)), croustillant (farine de **blé**, sucre, **beurre** concentré, huile végétale de tournesol non hydrogénée, **lait** écrémé en poudre, malt d'**orge**, sel), pâte de **noisettes**, 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), **lait** entier en poudre, gélatine de bœuf

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

Valeurs nutritionnelles

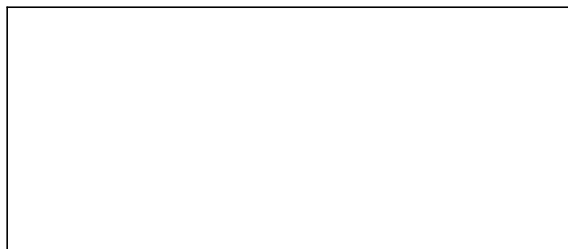
Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1480	1480	5846	70
Energie	(kcal)	355	355	1402	70
Matières grasses	(g)	22.0	22.0	86.9	124
dont acides gras saturés	(g)	13.0	13.0	51.4	257
Glucides	(g)	32.0	32.0	126.4	49
dont sucres	(g)	26.0	26.0	102.7	114
Fibres alimentaires	(g)	2.3	2.3	9.1	
Protéines	(g)	6.1	6.1	24.1	48
Sel	(g)	0.21	0.21	0.79	13

*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

2 heure(s)

CONSEILS D'UTILISATION

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

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

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.