



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) : 425
Longueur (cm) : 47

GTIN / EAN Carton 13162780112190

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 composée de :- 1 mousse coco- 1 crémeux passion- 1 mousse passion- 1 bande Joconde nature. Le tout chemisé par 2 bandes Joconde coco.

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

Ingrédients (tel que vendu)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), 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 (amidon de **blé**)), conservateur (E282)), purée de fruits de la passion 14,5%, sucre, purée de noix de coco 11% (noix de coco, 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)), **œufs**, **beurre**, eau, 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)	1178	1178	4653	55
Energie	(kcal)	282	282	1114	56
Matières grasses	(g)	16.0	16.0	63.2	90
dont acides gras saturés	(g)	10.0	10.0	39.5	198
Glucides	(g)	30.0	30.0	118.5	46
dont sucres	(g)	26.0	26.0	102.7	114
Fibres alimentaires	(g)	0.6	0.6	2.4	
Protéines	(g)	4.2	4.2	16.6	33
Sel	(g)	0.19	0.19	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	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.