



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie praliné, vanille et caramel - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 450
Longueur (cm) : 47

GTIN / EAN Carton 13162780200262

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 52

Unités/Palette 520

Poids brut, Palette incluse (kg) 283

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) 4.5

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

Atouts produits

Une bûchette de Noël composée de :- 1 mousse vanille - 1 coeur caramel à la fleur de sel de Noirmoutier - 1 mousse praliné - 1 bande Joconde. Le tout chemisé par 2 biscuits cuillère

Dénomination légale : Pâtisserie praliné, vanille et caramel - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

crème liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), feuille de biscuit cuillère (farine de **blé**, sucre, blancs d'**œufs** (épaississant (E412)), jaunes d'**œuf**, sucre glace (sucre, amidon de pomme de terre), sel, arôme naturel de vanille (alcool)), praliné **amandes noisettes** 10% (fruits secs 50% (**amandes**, **noisettes**), sucre, huile d'**amande** raffinée, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille (alcool)), caramel à la fleur de sel 8% (**lait** entier, sirop de glucose, sucre, **beurre** 8%, **lactose** et protéines de **lait**, fleur de sel de Noirmoutier 0,4%), **œufs**, 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)), **beurre**, 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), caramel 1% (sucre, eau, sirop de glucose), gélatine de bœuf, **lait** écrémé en poudre, arôme naturel de vanille (alcool), vanille épuisée en poudre 0,03%

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)	1429	1429	6002	71
Energie	(kcal)	343	343	1441	72
Matières grasses	(g)	21.0	21.0	88.2	126
dont acides gras saturés	(g)	11.0	11.0	46.2	231
Glucides	(g)	32.0	32.0	134.4	52
dont sucres	(g)	24.0	24.0	100.8	112
Fibres alimentaires	(g)	0.8	0.8	3.4	
Protéines	(g)	6.0	6.0	25.2	50
Sel	(g)	0.22	0.22	0.95	16

*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*	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



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 2 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.