

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Dessert pâtissier composé d'une mousse mascarpone, d'un coulis de caramel, de brisures de grains de caramel croquant avec chocolat au lait 2% et de boudoir.

Saveur / Goût	Goût typique de crème mascarpone, coulis caramel au beurre salé et décor chocolat / caramel	Tolérance(s)	/
Texture	Coulis de caramel lisse assez épais et mousse assez compacte	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DDM 18 mois à -18°C
Après décongélation, conserver entre 0°C et +4°C et consommer dans les 48h.

SURGELES (NE PAS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler entre 0°C et +4°C pendant 6 h avant dégustation.

INGREDIENTS

Mousse mascarpone 67% [Crème (crème de **lait**, stabilisant : E407), sucre, **lait**, mascarpone 2,5% (crème de **lait**, correcteur d'acidité : E330), **œufs**, stabilisants : E407; E415], coulis de caramel 25% [caramel au beurre salé 58,2% ((sirop de glucose-fructose, sucre, **crème**, **lait** concentré sucré (**lait**, sucre), **beurre**, eau, **beurre** salé (**beurre**, sel), sel), stabilisant : pectine), eau, caramel 4,3% (sucre, eau), fibre de citron, stabilisant : pectine], grains de caramel croquant avec chocolat au lait 5% [sucre, huile de palme, beurre de cacao, pâte de cacao, lactosérum en poudre (**lait**), **lait** écrémé en poudre, **amandes** 2,5%, **beurre** concentré, perméat de lactosérum de **lait**, **lait** écrémé concentré sucré, sel, émulsifiant : lécithine de **soja**, arômes], boudoir 3% [sucre, farine de **blé**, **œuf**, sirop de glucose-fructose, poudre à lever : E503, protéine de **lait**, arôme, correcteur d'acidité : E330].

Allergène(s): Fruits à coques (Amandes), Gluten, Lait, Œufs, Soja.

Contamination(s) croisée(s): Arachides, Fruits à coques (Autres).


DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	OUI
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	NON	Contient de la présure animale	NON		

- **Origine produit fini**: France - **Code emballer**: EMB 85302 B
 - **Origine du lait**: UE - **Traitement du lait**: UHT
 - **Huile de palme certifiée RSPO**: NON
 - **Label(s) qualité**: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1280	Energie (kcal)	308
Matières grasses (g)	22	dont acides gras saturés (g)	14
Glucides (g)	25	dont sucres (g)	24
Fibres alimentaires (g)	0,7	Protéines (g)	2,1
Sel (g)	0,23		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g	Salmonelle	Absence dans 25 g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Staphylocoques aureus	< 100 ufc/g
Flore totale	< 100 000 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 12 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Couvercle et verrine en RPET transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	13700513603180	/
Poids net (Kg)	100 g (min : 95,5 g)	1,20	192
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	110 g	1,508	266
Dimensions L x l x h (mm)	Pot : Ø 92 ; h : 75	390 x 295 x 82	1200 x 800 x 1790
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	1920	8	20	160

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.