

Bavarois poire-caramel

Informations produit



Numéro d'article

20075

Dénomination commerciale

Pâtisserie rectangulaire surgelée, Mousse (36%) aux poires et mousse (29%) au caramel placées entre des biscuits (16%) imbibés de sirop (7%) d'eau-de-vie Poire Williams, recouvert d'un glaçage (12%) brun, prête à consommer.

la Pâtisserie du Chef
- DEPUIS 1993 -

Liste des ingrédients

lait écrémé (LAIT); poires (15,0%); sucre; eau; huiles et graisses végétales (palme; coprah); sucre caramélisé (6,0%); farine (BLÉ; BLÉ malté); crème (LAIT); sirop de glucose-fructose; jaune d'OEUF; sirop de glucose; liqueur Poire Williams (50% vol) (1,2%); gélatine; albumine (OEUF); arômes; amidon modifié; correcteur d'acidité (acide citrique; E332; E333; E331; E452); stabilisant (sorbitol; E418); épaississant (E440; carraghénanes); arôme naturel; colorant (E150a); antioxydant (E300); émulsifiant (E433; E471).

Ce produit peut contenir des traces de: fruits à coque, soja.

Information générale

| | |
|------------------------|----------|
| Nomenclature douanière | 19059070 |
| Code FKB | B139 |
| Végétalien | non |
| Végétarien | non |

Dimensions produit

| | |
|----------|--------|
| Poids | 700 g |
| Longueur | 360 mm |

Additifs

E418 - gomme gellane
E471 - mono- et diglycérides d'acides gras
E433 - polysorbate 80
E420 - sorbitol
E300 - acide ascorbique
E300 - acide ascorbique
E330 - acide citrique
E331 - citrates de sodium
E440 - pectines
E407 - carraghénanes
E332 - citrates de potassium
E452 - polyphosphates
E150a - caramel ordinaire
E333 - citrates de calcium

Durabilité

Oeufs avec des œufs de poules élevés au sol

Caractéristiques microbiologiques

Bacillus cereus < 100/g
E.Coli < 10/g
Listeria monocytogenes < 100/g
Moisissures < 1000/g
Salmonelle 0/25g
Staph.aureus < 100/g
Flore mésophile totale < 100000/g
Levures < 1000/g

Informations nutritionnelles

| Paramètre | Pour 100g | AR (1) | Par portion* | AR (2) |
|---------------------|-----------|--------|--------------|--------|
| énergie | 1022 kJ | | 1022 kJ | 12 |
| énergie | 248 kcal | | 248 kcal | 12 |
| matières grasses | 11 g | | 11 g | 16 |
| acides gras saturés | 6,9 g | | 6,9 g | 35 |
| glucides | 33 g | | 33 g | 13 |
| sucre | 28 g | | 28 g | 31 |
| fibres alimentaires | 0,6 g | | 0,6 g | |
| Protéines | 2,8 g | | 2,8 g | 6 |
| sel | 0,07 g | | 0,07 g | 1 |

* 1 portion = 100 g

Date version: 20220216

Version: 0

Information sur les allergènes

| | |
|--|-----|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de * | Oui |
| Crustacés et produits à base de | Non |
| Oeufs et produits à base de | Oui |
| Poissons et produits à base de | Non |
| Arachides et produits à base de | Non |
| Soja et produits à base de | Non |
| Lait et produits à base de | Oui |
| Fruits à coque et produits à base de * | Non |
| Céleri et produits à base de | Non |
| Moutarde et produits à base de | Non |
| Graines de sésame et produits à base de | Non |
| Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂) | Non |
| Lupin et produits à base de | Non |
| Mollusques et produits à base de | Non |

Ce produit peut contenir des traces de: fruits à coque, soja.

() Pour tout type de noix et céréales contenant du gluten, voir la liste des ingrédients.*

Information sur l'emballage

Détails d'emballage

| | |
|----------------------------------|---|
| Emballage primaire | boîte pliante (carton massive PAP21) feuille (Solidboard + PP) |
| Emballage secondaire | ruban adhésif (plastique PP 05) boîte américaine (carton ondulé PAP20) Etiquette (papier PAP22) |
| Pièces | Pièces / boîte pliante 1 Pièces / boîte américaine 6 |
| boîte | |
| EAN | 5413476932150 |
| poids net | 4,2 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 0,4 x 0,214 x 0,216 |
| unité de vente | |
| EAN | 5413476932167 |
| poids net | 0,7 kg |

Palettisation

Détails de la palettisation

| | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| (EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM) | |
| Nombre boîte américaine / couche 10 | |
| Nombre couche / palette 7 | |
| Nombre boîte américaine / palette 70 | |
| Poids net total palette | 294 kg |
| Poids brut total palette | 377 kg |
| longueur x largeur x hauteur (m) | 1,200 x 0,800 x 1,657 |

Conseils d'utilisations

Conditions de stockage

| | |
|--|------------|
| Durée de conservation après production | 360 Jours |
| Température | max. -18°C |
| Durée de conservation après décongélation <7°C (jours) | 2 |

Mode d'emploi

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 3 à 4 heures et servir frais. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Information générale

Politique OGM

Le groupe Vandemoortele est conforme aux réglementations européennes CE/2003/1829 et CE/2003/1830 sur les OGM

Contaminants

Le groupe Vandemoortele est conforme à la législation européenne concernant les contaminants, en vigueur à la date de publication du présent document.

Mise en garde

Selon nos connaissances, l'information est correcte au moment de la création.

Toutes les valeurs mentionnées dans ce document, sont des valeurs moyennes, basées sur des données calculées.

Photos non-contractuelles.

Les conseils d'utilisations doivent être considérés comme une recommandation générale. Vandemoortele ne peut être tenu responsable du processus de cuisson utilisés par le client, qui est hors de notre contrôle.

Abréviations

- (1) Apports quotidiens de référence Vitamines
- (2) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)