

Tiramisu



INFORMATIONS PRODUIT

Numéro d'article 20071

Dénomination commerciale Pâtisserie rectangulaire surgelée, prête-à-consommer. Biscuits cuillères (19%) imbibés au sirop (20%) de café et au vin de Marsala, entrecoupés d'une mousse (60%) au mascarpone, terminés d'un velours (<1%) au chocolat.



Liste des ingrédients

crème (LAIT), sucre, eau, farine (BLÉ, BLÉ malté), jaune d'OEUF, mascarpone (LAIT) (3%), vin de marsala 16% (2,5%), sirop de glucose, café instantané (1,1%), albumine (OEUF), gélatine de bœuf, sirop de sucre inverti, chocolat noir (0,4%) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithines de SOJA)), beurre de cacao (0,1%), poudre de LAIT écrémé, stabilisant (carraghénanes).

Peut contenir des traces de: Amandes, Noisettes, Pistaches.

Information générale

Nomenclature douanière 19059070
Code FKB B173

Informations diététiques et durabilité

Végétalien Non
Végétarien Non
cacao durable UTZ MB
Oeufs - méthode de production barn

Dimensions produit

Poids (g) 0,00

Additifs

E407 - carraghénanes
E322 - lécithines de SOJA

Informations nutritionnelles

Paramètre	Pour 100 g	AR (1)	Par portion *	AR (2)
énergie	1153 kJ		1153 kJ	14
énergie	277 kcal		277 kcal	14
matières grasses dont:	17 g		17 g	24
- acides gras saturés	10 g		10 g	50
glucides dont:	26 g		26 g	10
- sucres	21 g		21 g	23
fibres alimentaires	0,6 g		0,6 g	
protéines	3,7 g		3,7 g	7
sel	0,08 g		0,08 g	1

* 1 portion = 100 g

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	Oui
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

Peut contenir des traces de: Amandes, Noisettes, Pistaches.

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Images de l'emballage



Détails d'emballage

Emballage primaire	Undercake (Papier et carton (Majorité) /Plastique_C/PAP 81) boîte pliante (Solidboard_PAP 21)
Emballage secondaire	ruban adhésif (Plastic_PP 5) boîte américaine (Corrugated board_PAP 20) Etiquette (Paper_PAP 22)
EDU (boîte américaine)	
Pièces per EDU	6
GTIN	5413476932136
poids net	4,20 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,400 X 0,214 X 0,216
unité de vente	
GTIN	5413476932143
poids net	0,70 kg
longueur x largeur x hauteur (m)	0,385 X 0,095 X 0,065

Détails de la palettisation

Type de palette	Euro pallet
Nombre EDU / couche	10
Nombre couche / palette	7
Nombre EDU / 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
Détails de la palettisation	palette (Bois_FOR 50) film étirable (Plastic_LDPE 4) Etiquette (Paper_PAP 22)

CONSEILS D'UTILISATIONS

Conditions de stockage

Durée de conservation après décongélation <7°C (jours)	2
Durée de conservation après production	360 (jours)
Conditions de stockage	max. -18°C

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)