

**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.

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

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**

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

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

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

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

**CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES**

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