

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Dessert pâtissier composé d'une mousse mascarpone, d'un coulis de caramel, de brisures de spéculoos et de boudoir.

Saveur / Goût	Gout typique de crème mascarpone, coulis caramel au beurre salé et décor spéculoos	Tolérance(s)	/
Texture	Coulis de caramel assez épais et lisse 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], brisure de spéculoos 5% [farine de **blé**, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel, cannelle], 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): Gluten, Lait, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Arachides.


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)	1247	Energie (kcal)	300
Matières grasses (g)	21	dont acides gras saturés (g)	14
Glucides (g)	25	dont sucres (g)	23
Fibres alimentaires (g)	0,7	Protéines (g)	2,3
Sel (g)	0,23		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Listeria monocytogènes	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 12pcs		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Couvercle et verrine en RPET transparent	Carton	/
EAN 13 ou 14	/	13700513603203	/
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.