

CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES



- Une présentation qualitative avec un décor fruits entiers
- Une base génoise pour une meilleure manipulation
- Format individuel pour une maîtrise du coût portion
- Sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans colorant

REMISE EN OEUVRE

Retirer le film plastique. Démouler surgelé sur une assiette. Laisser décongeler 4h à 4°C

Code produit : 0701201 • 16 pièces de 80 g (1,280 kg) - Ø 7 cm

Charlotte aux fruits rouges

COMPOSITION

Ingrédients

Bande génoise aux pépites de framboise 16,6% (farine de **blé (gluten)**, eau, sucre, **œufs** entiers, pépites de framboise (purée de framboises, saccharose, pomme, dextrose, fibres d'ananas, épaississants : E401 - E341, colorant : E120, arômes, correcteur d'acidité : E330), blancs d'**œufs**, poudre de blancs d'**œufs**, glycérine végétale : E422 (colza), amidon modifié : E1414, huile de colza, émulsifiant : E471, poudre de **lait**, poudres à lever : E450 - E500, sel, arôme naturel de vanille), crème (crème de **lait**, stabilisant : E407), **lait** demi-écrémé, framboise 7,7%, eau, purée de fruits des bois 6% (fruits des bois (fraise, groseille, cassis, mûre, framboise), sucre), purée de fraise 6% (fraises, sucre, eau), fond de génoise nature (farine de **blé (gluten)**, sucre, **œufs** entiers, eau, blancs d'**œufs**, poudre de sirop de glucose, émulsifiant : E471, poudres à lever : E450 - E500, farine de pois, fécule de pomme de terre, arôme naturel de vanille, sel, protéines lactiques (**lait**)), mûres sauvages 4,7%, jaunes d'**œufs**, cassis 3,5%, groseille 3,5%, sucre, nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiants : E440, acidifiant : E330), préparation gélifiante (gélatine de **poisson**, maltodextrine de pomme de terre), **pistache**, arôme naturel de vanille et autres arômes naturels 0,3%, fécule de pomme de terre, gélifiant : E440 (stabilisants : E450, E341), sous-produit issu de vanille.

Allergènes CONTIENT céréales contenant du gluten, œufs et ovo-produits, lait et produit laitiers, poisson, fruits à coque (pistache). Présence éventuelle de soja, mollusques, crustacés, moutarde, céleri, sésame, sulfites, arachides, lupin, autres fruits à coque.

OGM • Non MGH • Non Gélatine de porc • Non Ionisation • Non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

Valeur calorique (kcal) :		190 kcal	
Valeur énergétique (kJ) :		795 kJ	
Protéines :	4,2 g	Lipides :	8,1 g
		Dont acides gras saturés :	4,5 g
Fibres totales :	1,5 g	Sodium :	92 mg
		Sel :	0,23 g
		Glucides :	24,4 g
		Dont sucres :	15,2 g

INFORMATIONS PRATIQUES

EAN13	3700478570124	DUN14	13700478570121
DLUO (jours)	547	DLV (jours)	365
Conservation	A conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé. À conserver 24h maximum entre 0 et 4°C après décongélation.		

CONDITIONNEMENT

UV (étui)*		Palette (80x120)**		Palette (100x120)**	
Dimension en mm (Lxlxh)		200 UV (25 couches de 8 UV)		250 UV (25 couches de 10 UV)	
Poids brut (kg)		310,0 kg		387,5 kg	
Poids net (kg)		1,55 m		1,55 m	

*Dimensions extérieures - ** Hors palette (+ 0,15m +30 g)