

Fiche Technique

ROSE FRAMBOISE 16X70G SURGELÉ

Code	Date	Type	UC	Poids
ER0103	22.01.2016	SURGELÉ	CT	1.120KG



Description :

Mousse framboise, compotée de fruits rouges et biscuit façon cuillère décoré d'un glaçage et d'un flocage

Ingrédients :

Mousse framboise (64,9%) : crème pasteurisée (crème (**LAIT**), stabilisant : carraghénanes), purée de framboise 21% (framboise 18,9%, sucre), eau, sucre, gélatine bovine. Compotée de fruits rouges (19,5%) : framboise 6,8%, sucre, cassis 3,7%, eau, sirop de glucose-fructose, groseille 1,1%, gélifiant : pectines, correcteur d'acidité : acide citrique. Biscuit façon cuillère (7,8%) : jaune d' **OEUF** pasteurisé sucré, blanc d' **OEUF** pasteurisé (blanc d' **OEUF** , stabilisant : gomme xanthane), farine (farine de **blé (GLUTEN)**, **GLUTEN** de **blé**), sucre, fécule de pomme de terre. Flocage (6,5%) : chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de **LAIT** entier, **LACTOSERUM** en poudre, émulsifiant : lécithine de **SOJA** , arôme de vanille), huile de tournesol, beurre de cacao, colorant : carmins. Nappage (1,3%) : glaçage (sirop de glucose-fructose, eau, humectant : glycérol, sucre, épaississant : pectines, correcteurs d'acidité : acide citrique - citrates de sodium), concentré végétal (concentré de carotte et de cassis), arôme naturel de cerise

Utilisation :

Sortir du congélateur*** et laisser décongeler dans le réfrigérateur** (entre 0°C et 4°C) pendant 4 heures environ.

DLC	Conservation	Après décongélation
3 mois	-18°C	Une fois décongelé, conserver au réfrigérateur** et consommer sous 48 heures maximum

Valeurs Nutritionnelles et énergétiques 100g :

Energie	1080KJ / 259Kcal
Matières grasse	17.50
dont acides gras saturés	12.30
Glucide	22.00
dont sucres	19.60
Fibres	1.40
Protéines	2.80
Sel	0.06

Allergènes Majeurs :

Œufs, Lait et produits à base de lait, Beurre, Céréales contenant du gluten et Blé