

Fiche Technique

BOLCHOÏ POIRE CAMEL 8X95G SURGELÉ

Code	Date	Type	UC	Poids
ER0108	06.04.2020	SURGELÉ	CT	760G



Description :

Entremets individuel pâtissier composé d'une mousse au caramel 64%, d'une compotée de poire 20%, d'un biscuit amande et d'un enrobage caramel

Ingrédients :

CREME (CREME, stabilisant : carraghénanes), eau, cubes de poire au sirop 15% (cubes de poire 9,4%, eau, sucre, acidifiant : acide citrique), caramel 6,6% (sucre, eau), sucre, caramel au beurre, salé au sel de Guérande 5,9% (sirop de glucose, sucre, **BEURRE** 0,6%, eau, **CREME**, sel de Guérande 0,07%), préparation pour crème pâtissière (sucre, amidon modifié de pomme de terre, poudre de **LAIT** entier, **LACTOSERUM** en poudre, épaississant : gomme xanthane), sirop de glucose-fructose, blanc d'**OEUF** * pasteurisé, jaune d'**OEUF** * pasteurisé sucré (jaune d'**OEUF**, sucre), **AMANDE** en poudre, gélatine bovine en poudre, farine de **BLE**, **OEUF** * entier pasteurisé, humectant: glycérol, épaississant : pectines, purée d'abricot, stabilisants : diphosphates - phosphates de calcium et de potassium, correcteurs d'acidité : acide citrique et citrate de sodium, gluten de **BLE**, arôme naturel de poire, colorant : caramel ordinaire, jus de citron.

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 energetiques 100g :

Energie	1798KJ / 432Kcal
Matières grasses	31.00
dont acides gras saturés	18.00
Glucide	32.00
dont sucres	28.00
Fibres	1.20
Protéines	4.50
Sel	0.16

Allergènes Majeurs :

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