

Fiche Technique

POELEE MERIDIONALE SURGELEE 2.5KG

Code	Date	Type	UC	Poids
TS1020	12.03.2024	Surgelé	CT	576 g

Description :

6 Monts blancs (financier à la noisette, crémeux aux marrons, chantilly mascarpone et sucre glace)

6 Choux praliné (pâte à chou, crème praliné, amandes effilées, noisettes hachées et sucre glace)

6 Lingots citron (biscuit à la noisette, crémeux citron, préparation gélatinée de citron, chantilly et meringue)

6 Opéras (biscuit Joconde imbibé au café, chocolat, crème au beurre café, ganache chocolat et glaçage chocolat)

6 Dômes fruits rouges (croustillant chocolat blanc, préparation de fruits rouges, chantilly et pistache)

6 Tatins de pommes (financier au caramel, amandes, préparation de pommes caramélisées, chantilly mascarpone vanille et cannelle)

6 Rochers chocolat (biscuit au cacao, croustillant chocolat, mousse chocolat et enrobage chocolat noisette)

6 Spirales mangue (préparation de mangues, mousse vanille)



Ingrédients :

Ingrédients crème 8.8% lait sucre, beurre 7.4 lait eau, oeufs entiers, chocolat de couverture noir 58 de cacao minimum] 3.8 % (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de soja lait demi écrémé, crème de marron 3.3% (sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille), farine de blé gluten préparation de pommes caramélisées 3.1 % (pommes (purée de pommes), caramel (sirop de glucose, eau)), biscuit Joconde oeufs entiers, sucre, farine de blé gluten eau, poudre d'amandes farine de pois, poudres à lever diphosphates carbonates de sodium (contient amidon de blé gluten émulsifiant mono et diglycérides d'acides gras, féculé de pomme de terre, protéines de lait chocolat de couverture au lait 3 % (poudre de lait entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant lécithine de soja arôme naturel de vanille), poudre d'amandes 2 4 jus de citron 2 1 %%(jus de citron concentré), sirop de glucose, chocolat blanc 1.8 % (beurre de cacao, poudre de lait entier, émulsifiant lécithine de soja arôme naturel de vanille), compotée de mangues 1 8 %%(sirop de glucose, sucre, eau, jus de citron), blanc d'oeuf biscuit (blanc d'oeuf sucre, poudre d'amandes amidon de blé gluten farine de blé gluten émulsifiant mono et diglycérides d'acides gras, poudre à lever carbonates d'ammonium), purée de pommes vertes 1.5 % (sucre, correcteur d'acidité acide citrique, antioxydant acide ascorbique), purée de fraises 1.4 % (sucre, eau), praliné noisettes 1 4 noisettes sucre), purée de fruit de la passion 1.3 % (fruits de la passion, sucre, eau), huile de tournesol, amandes 1.1 pâte de marron 1.1 % (sucre, sirop de glucose, extrait de vanille), poudre de noisettes 1 jaune d'oeuf framboises 0.9% groseilles 0.9% biscuit cacao (farine de blé gluten sucre, eau, oeufs entiers,

amidon de blé gluten poudre de cacao, farine de malt d'orge torréfiée gluten poudres à lever carbonates d'ammonium diphosphates carbonates de sodium (contient amidon de blé gluten poudre de blancs d'oeufs émulsifiant mono et diglycérides d'acides gras), purée de mangue 0.9% (sucre), mascarpone 0.9 % (crème de lait acidifiant acide citrique), brisures de crêpes dentelles (farine de blé gluten sucre, beurre concentré lait lait écrémé en poudre, malt d'orge gluten sel), noisettes 0.8 sucre roux, féculé de pomme de terre, purée de citron 0.5 % (jus de citron, sucre), mûre 0.4 nappage (sirop de glucose, sucre, gélifiant pectines, acidifiant acide citrique), meringue 0.4% (blanc d'oeuf beurre de cacao), pistaches 0.4 chocolat de couverture noir 72% de cacao] 0.4 % (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant lécithine de soja arôme naturel de vanille), caramel 0.3 % (eau, sirop de glucose), préparation gélifiante (gélifiant pectines, stabilisants diphosphates phosphates de calcium), beurre de cacao, extrait de café 0.2 % (café, sucre), gélatine de boeuf, sucre glace, amidon de maïs, café 0.1 % zestes de citron semi confits 0.1 % (zestes de citron, pulpe de citron,

Retirer le film plastique et laisser décongeler 2h à +4°C

DLC	Conservation	Après décongélation
6 mois	-18°C	Ne pas recongeler un produit décongelé

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	1390 kJ / 333 kcal
Matières grasses	20.4 g
dont acides gras saturés	10.2 g
Glucide	31.5 g
dont sucres	23.6 g
Fibres	2.3 g
Protéines	4.8 g
Sel	0.77 g

Allergènes Majeurs :

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients. Présence éventuelle de sésame, poisson, sulfites, mollusques crustacés, céleri, moutarde, arachides lupin et autres fruits à coques.