



P.A.E La caille
F-74350 Allonzier La Caille
Tél : +33(0)4.50.46.45.00
Fax : +33(0)4.50.46.45.09
E-Mail : commercial@glacesdesalpes.com

Pâtisserie glacée prête à décorer

Gouttière Clémentine Corse - chocolat

Dernière révision

22/05/2024

Descriptif général du produit

1400g

2000 ml

dessert glacé alliant un sorbet clémentine, une glace chocolat et un cœur de meringue

Liste complète des ingrédients

Sorbet clémentine corse 48% (Clémentine de Corse IGP 28,8%, sucre, eau, sirop de glucose, dextrose, protéines de pois hydrolysées, stabilisant : farine de graines de caroube, gomme de guar, gomme de xanthane, pectine). **Glace chocolat 48%** (lait écrémé réhydraté, sucre, **crème**, cacao en poudre 2,6%, dextrose, **beurre**, carbonate de potassium, extrait de vanille, fèves de cacao, huile de coco, protéines de **lait**, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, émulsifiant : lécithine de soja, mono et diglycérides d'acide gras, stabilisant : farine de graines de caroube, gomme de guar, dont chocolat Guanaja 0,48%). Meringue (Sucre, blanc d'**oeuf**, épaississant : xanthane). Les pourcentages sont exprimés par rapport au poids total du produit.

Information allergènes

Se reporter à la composition, fabriqué dans un atelier qui utilise : oeuf, lait et produits laitiers, fruits à coques, gluten, soja et arachide.

Analyses bactériologiques

Germes	Méthodes	Normes
Entérobactéries	NF V 08-54	< 10 germes / ml
Staphylocoques coagulase	NF EN ISO 6888-2	< 10 germes / ml
Microorganismes à 30°C	NF EN ISO 4833	< 100000 germes / ml
<i>Salmonella</i>	VIDAS EASY SLM BIO 12/16-09/05	Absence /25g
<i>Listeria monocytogènes</i>	VIDAS LDUO BIO 12/18-03/06	Absence /25g

Spécification Qualité :

système HACCP

OGM : Conforme aux règlements 1829/2003/CE ET 1830/2003/CE, OGM absents.

Ionisation : Ce produit n'est pas et ne contient pas d'ingrédients ionisés.

Emballage : Nos emballages primaires sont garantis pour le contact alimentaire.

Recommandations particulières :

Ne jamais recongeler un produit décongelé

Une fois la gouttière entamée, il est préférable de la terminer au plus vite afin d'éviter les cristaux.

Techniques de conservation : -20°C

Durée de vie du produit : 26 mois.

poids : 1400g

Palettisation :

Gencod	3576372201170
gouttières / carton	2
cartons par palette	96

Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
energie kj	711
calories kcal	144
glucides g	33
dont sucres g	30
protéines g	3
lipides g	2,8
dont saturés g	1,9
sel g	0,06

