



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

BÛCHE GLACÉE Framboise groseille Pistache

Dernière révision

30/06/2026

Descriptif général du produit

2000 ml

dessert glacé alliant un sorbet groseille framboise, une glace pistache et un cœur de meringue

Liste complète des ingrédients

Sorbet framboise groseille 48% (framboise 12%, groseille 12%, eau, sucre, sirop de glucose, dextrose, protéines de pois hydrolysées, stabilisant : farine de graines de caroube, gomme de guar, gomme de xanthane, pectine), **Glace pistache 48% (lait** écrémé réhydraté, sucre, **pistaches, crème**, dextrose, arôme naturel de **pistache, beurre**, concentré de citron, extrait de spiruline, huile de coco, protéines de **lait**, sel, sirop de glucose, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, extrait de carthame, stabilisant : farine de graines de caroube, gomme de guar, dont pâte de pistache pur fruit 1,9% et éclats de pistache 1,4%), **Meringue** (Sucre, **blanc d'oeuf**, épaississant : xanthane).

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 le bac entamé, il est préférable de le terminer au plus vite

Techniques de conservation : -20°C

Durée de vie du produit : 24 mois.

gencode : 3576372201385

Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
energie kj	764
calories kcal	181
glucides g	30,8
dont sucres g	28,8
protéines g	2,9
lipides g	5
dont saturés g	2,3
sel g	0,08

