



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 : glaces-des-alpes@wanadoo.fr

âtisserie glacée prête à décorer

Gouttière Limoncello - Clémentine

Dernière révision

29/09/2023

Descriptif général du produit

1400g

2000 ml

dessert glacé alliant un sorbet limoncello, un sorbet clémentine et un cœur de meringue

Liste complète des ingrédients

Sorbet clémentine 48% (Clémentine de Corse IGP 60%, sucre, eau, sirop de glucose, dextrose, protéines de pois hydrolysées, stabilisant : farine de graines de caroube, gomme de guar, gomme de xanthane, pectine). **Sorbet limoncello 48%** (eau, sucre, limoncello 25° 3,8%, dextrose, citron 2,9%, amidon, arôme, concentré de citron, huile essentielle de citron, jus de citron concentré déshydraté, poudre de **lait** écrémé, protéines de **lait**, protéines de pois hydrolysées, sirop de glucose, zeste de citron vert, émulsifiant : E471, E472b, E477, acidifiant : E330, extrait de carthame, stabilisant : carraghénanes, E461, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, gomme de xanthane, pectine). 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 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 : 24 mois.

poids : 1400g

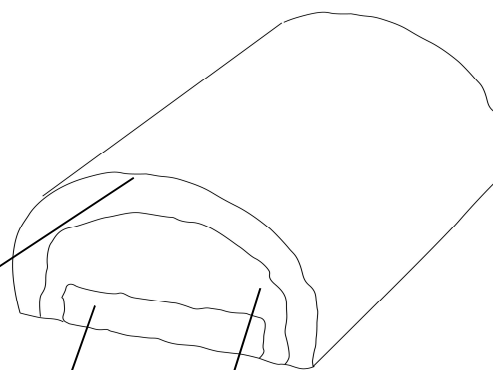
Palettisation :

Gencod	3576372201194
gouttières / carton	2
cartons par palette	96

limoncello

meringue

clémentine



Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
energie kj	578
calories kcal	136
glucides g	31
dont sucres g	29
protéines g	0,6
lipides g	0,2
dont saturés g	0,1
sel g	0,03

29/09/2023