



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

Pâtisserie glacée prête à décorer

BÛCHE GLACÉE rocher praliné-chocolat

Dernière révision

11/09/2025

Descriptif général du produit

2000 ml

dessert glacé alliant une glace chocolat, une glace rocher praliné et un cœur de meringue

Liste complète des ingrédients

Glace rocher praliné 48% (**lait** écrémé réhydraté, sucre, **noisettes** 6%, dextrose, **crème**, fèves de cacao du Brésil 1%, **beurre** d'Echiré, beurre de cacao, extrait naturel de vanille, poudre de cacao grand cru du Pérou 0,8%, protéines de **lactosérum**, sirop de sucre inverti cristallisé, émulsifiant : E471, lécithine de **soja**, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de guar, Dont **chocolat** Macaé 2,4%, poudre de cacao grand cru du Pérou 0,8%, pâte de **noisette** pur fruit 1%, éclats de **noisette** 4%), **Glace chocolat 48%** (**lait** écrémé réhydraté, sucre, **crème**, cacao en poudre 5,5%, 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 1%), **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 : 3576372201231

Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
energie kj	844
calories kcal	201
glucides g	24,14
dont sucres g	22,41
protéines g	4,3
lipides g	9,28
dont saturés g	4,71
sel g	0,06

rocher praliné

meringue

chocolat

