



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 GLACEE Vanille - marron morceaux

Date d'édition

18/06/2019

Descriptif général du produit

2000 ml

dessert glacé alliant une glace Vanille Bourbon, une glace marron morceaux et un cœur de meringue

Liste complète des ingrédients

Glace vanille 48% (Lait écrémé réhydraté, sucre, jaune d'œuf, dextrose, **beurre**, **crème**, extrait naturel de vanille 3,4%, émulsifiant E471, stabilisants : farine de graine de caroube, alginate de sodium, carraghénanes, gomme de guar, graines de vanille 0,04%, colorant : concentré de citron, extrait d carthame). **Glace marron morceaux 48%** (Lait écrémé réhydraté, pâte de marron 13% (marrons, sucre, sirop de glucose, eau, arôme naturel et gousses de vanille), sucre, pâte aromatique au marron 5% (marrons glacés, sirop de sucre, sirop de glucose, sucre caramélisé, arômes, stabilisant : pectine), morceaux de marrons glacés 5% (marrons, sucre, gousses de vanille), dextrose, **crème**, **beurre** d'Echiré, huile de coco, crème de marron 0,5% (marrons, sucre, vanille), émulsifiant : E471, stabilisants : farine de graine de caroube, alginate de sodium, carraghénanes, gomme de cellulose, gomme de guar, sirop de glucose, protéines de lait, cacao en poudre, extrait naturel de vanille).

Meringue (Sucre, blanc d'œuf, épaississant : xanthane).

Information allergènes

Se reporter à la composition, fabrique 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 afin d'éviter les cristaux.

Techniques de conservation : -20°C

Durée de vie du produit : 24 mois.

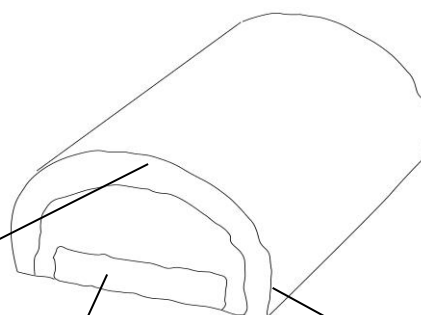
Palettisation :

gouttières / carton	2
cartons par palette	96

vanille

meringue

marron morceaux



Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
energie kj	830
calories kcal	197
glucides g	31,3
dont sucres g	29,6
protéines g	3,8
lipides g	6,2
dont saturés g	4,03
sel g	0,15

06/09/2019