

Pâtisserie glacée prête à décorer

Bûche GLACÉE rocher praliné-noisette

Dernière révision

19/09/2018

Descriptif général du produit

2000 ml

dessert glacé alliant une glace noisette, 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 noisette 48%** (lait écrémé réhydraté, sucre, noisettes 3,9%, dextrose, crème, beurre d'Echiré, huile de coco, protéines de lactosérum, émulsifiant : E471, stabilisant : alginate de sodium, carraghénanes, farine de graines de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, dont pâte de noisette pur fruit 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.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

valeurs nutritionnelles moyennes	100g
energie kj	978,00
calories kcal	233,00
glucides g	30,54
dont sucres g	29,57
protéines g	4,87
lipides g	9,87
dont saturés g	3,12
sel g	0,13

