



EAN: 05413476306906 (CE)  
MC: BE

Numéro d'article: 54061

## description

Véritables explosions de saveurs, ces trois mignardises de Pâtisserie du Chef® transforment chaque café gourmand, high tea ou buffet de desserts en fête.

Commencez votre pause sucrée par une mini-crème brûlée : un délicieux biscuit aux amandes, surmonté d'une crème onctueuse à la vanille, le tout recouvert de sucre fondu. Le mini-citron, petit dessert nappé d'un glaçage jaune chatoyant, rafraîchit les papilles. Sa crème citron lumineuse s'accommode à merveille du biscuit moelleux aux amandes. Enfin, n'oubliez pas la mini-pistache : l'alternance des couches, entre gâteau aux amandes et mousse à la pistache, en fait un délice irrésistible et indispensable à tout buffet de desserts.

Préparation: Décongeler 1 heure au réfrigérateur. Dresser selon vos envies.

## Origine

CountryOfOriginId: Belgique

**Appellation légale:** Pâtisserie carrée surgelée, prédécoupée, prête à consommer. Mini Crème brûlée: Un crémeux aromatisé à la crème brûlée sur une génoise, décoré de sucre brûlée et d'un glaçage neutre. Mini Citron: Crème au citron sur une génoise, décorée d'un glaçage jaune. Pâtisserie rectangulaire surgelée, prédécoupée, prête à consommer. Mini Pistache: Feuilles de biscuits garnies de mousses de pistaches.

## Ingrédients

Mini Crème Brûlée: crème (LAIT), sucre, LAIT entier, poudre d'AMANDES blanchies, eau, jaune d'OEUF, blanc d'OEUF, sirop de glucose, arôme naturel de vanille (1,5%), farine (BLÉ, BLÉ malté), albumine (OEUF), gélatine de bœuf, arôme naturel, gélifiant (pectines), sel, poudre de LAIT écrémé, correcteur d'acidité (chlorure de calcium, E331iii), acidifiant (acide citrique), stabiliser (carraghénanes), Mini citron: crème (LAIT), chocolat blanc (15%) (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, arôme naturel de vanille), sucre, eau, jus de citron (11,5%), poudre d'AMANDES blanchies, blanc d'OEUF, sirop de glucose, citron (1,8%), farine (BLÉ, BLÉ malté), albumine (OEUF), gélatine de bœuf, colorant (caroténoïdes), gélifiant (pectines), poudre de LAIT écrémé, correcteur d'acidité (chlorure de calcium, E331iii), acidifiant (acide citrique, acide ascorbique), arôme naturel, stabiliser (carraghénanes)), Mini Pistache: crème (LAIT), sucre, pâte de PISTACHE (10%), poudre d'AMANDES blanchies, LAIT entier, jaune d'OEUF, farine (BLÉ, BLÉ malté), eau, albumine (OEUF), gélatine de bœuf, arôme naturel, poudre de LAIT écrémé, stabiliser (carraghénanes).

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).*

*La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*

## Allergènes

| Avec<br>+                        | Peut contenir<br>+/- | Sans pour autant<br>- | Non livrés<br>o |                   |   |
|----------------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------|-------------------|---|
| les céréales contenant du gluten | +                    | arachides             | o               | pistache          | + |
| blé                              | +                    | soja                  | +               | noix de macadamia | o |
| seigle                           | o                    | lait                  | +               | céleri            | o |
| orge                             | o                    | fruits à coque        | +               | moutarde          | o |
| avoine                           | o                    | amande                | +               | sésame            | o |
| épautre                          | o                    | noisette              | o               | sulfites          | o |
| kamut                            | o                    | noix                  | o               | lupin             | o |
| crustacés                        | o                    | noix de cajou         | o               | mollusques        | o |
| oeufs                            | +                    | noix de pécan         | o               |                   |   |
| poisson                          | o                    | noix du brésil        | o               |                   |   |

## Valeur nutritionnelle

|                          | Product     |                     |       |
|--------------------------|-------------|---------------------|-------|
|                          | Par 100 (g) | Par portion (100 g) | % AR* |
| Énergie (kJ/kcal)        | 1311 / 315  | 1311 / 315          | 16%   |
| Matières grasses         | 20 g        | 20 g                | 29%   |
| dont acides gras saturés | 10 g        | 10 g                | 50%   |
| Glucides                 | 27 g        | 27 g                | 10%   |
| dont sucres              | 24 g        | 24 g                | 27%   |
| fibres                   | 1.2 g       | 1.2 g               |       |
| Protéines                | 5.9 g       | 5.9 g               | 12%   |
| Sel                      | 0.12 g      | 0.12 g              | 2%    |

\*Apport de référence pour un adulte-type moyen (8400kJ/2000kcal)

## Poinçons & caractéristiques

| Caractéristique     | Réclamation sur l'étiquette |       |
|---------------------|-----------------------------|-------|
| Contient du lactose | Oui                         | n.v.t |

## Méthode de préparation

Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 1 heure et servir frais. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).  
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

## Conditions de stockage

| Trajet   | Conditions de stockage   | Température (°C) | Période     |
|--|--|------------------|-------------|
| après production   | congelé  | -18°C            | 360 jour(s) |
| <i>Remarque:</i>   |  |                  |             |
| réception grossiste  | inconnu  |                  | 180 jour(s) |
| <i>Remarque:</i>   |  |                  |             |
| Remarque générale pour tous les conditions de conservation |  |                  |             |
| Technique de conservation                                  |  |                  |             |
| Consignes d'usage sur l'étiquette                          | Laisser décongeler dans le réfrigérateur pendant 1 heure et servir frais. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE. |                  |             |
| Consignes de conservation sur l'étiquette                  | max. -18°C   |                  |             |
| Type de date d'expiration                                  |  |                  |             |
| Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage         |  |                  |             |

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).  
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

## Logistique

### Hiérarchie logistique

unité de consommation - 05413476306906 - MB31 PDC LEMON/PIST/CREM-BRU 3\*36 1,872K

### Détails logistiques

#### unité de consommation

|   |  |
|---|--|
| Nom d'article                           | MB31 PDC LEMON/PIST/CREM-BRU 3*36 1,872K |
| Appellation courte                      | Mini - Crème Brulée/Citron/Pistachio     |
| EAN                                     | 05413476306906                           |
| Numéro d'article producteur             | 54061                                    |
| Code Intrastat                          | 19059070                                 |
| Numéro CE                               |  |
| Emballage (L x l x H)                   | box (0.325m x 0.15m x 0.152m)            |
| Quantité estimée                        | Ne pas remplir                           |
| Contenu net                             | 1.872 kg                                 |
| Poids net                               | 1.872 kgs                                |
| Poids brut                              | 1.999 kg                                 |
| Poids net égoutté                       |  |
| Nombre de portions par emballage        |  |
| Min nombre de portions dans l'emballage |  |
| Max nombre de portions dans l'emballage |  |

#### palette

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| Palette (palette + charge) (L x l x H) | euro palette (1.2m x 0.8m x 1.817m) |
| Poids net                              |                                     |
| Poids brut                             | 440.696 kg                          |
| Nombre d'unités sur une palette        | 209                                 |
| Nombre de boîtes par couche            | 19                                  |
| Nombre de couches par palette          | 11                                  |

## Information de contact

**VANDEMOORTELE EUROPE NV**  
"OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, 9000 GENT, BELGIUM"

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2025-07-11 par le producteur

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).  
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*

v1.5.5 prodpp1797471dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).  
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*