



EAN: 05413476306906 (CE)

TM: BE

Artikelnummer: 54061

Omschrijving

Deze 3 Mignardises van Patisserie du Chef®, zijn geweldig van smaak en maken van elk koffiebuffet, café gourmand of high tea een écht feest. Start uw verwenkoffie met de Mini Crème brûlée. Een heerlijk smakend amandelkoekje met een zachte vanillecrème en daarop een knapperig laagje gesmolten suiker. De Mini Citroen, een mini dessertje versierd met een glanzend geel glazuur, brengt een verfrissende smaaksensatie. De heldere citroencrème past uitstekend bij de zachte en heerlijke amandelcake. Om je dessertbuffet compleet te maken mag de Mini pistache zeker niet ontbreken. De afwisselende laagjes zachte amandelcake en de fijne pistache mousse maken deze kleine lekkernij onweerstaanbaar lekker.

Bereiding: Ontdooi 1 uur in de koelkast en werk de mini-patisserie af naar wens.

Herkomst

Land van oorsprong: België

Wettelijke naam: Diepgevroren vierkante patisserie - voorgesneden, klaar voor consumptie. Mini Crème brûlée: Room met crème brûlée-smaak op een biscuitgebak, afgewerkt met gebrande suiker en neutrale glazuur. Mini Citroen: Citroenroom op een biscuitgebak, afgewerkt met gele glazuur. Diepgevroren rechthoekige patisserie - voorgesneden, klaar voor consumptie. Mini Pistache: Laagjes biscuitgebak gevuld met pistachemousse.

Ingrediënten

Mini Crème Brûlée: room (MELK), suiker, volle MELK, geblancheerd AMANDELpoeder, water, Elgeel, Elwit, glucosestroop, natuurlijk vanille-aroma (1,5%), bloem (TARWE, TARWEmout), albumine (EI), rundsgelatine, natuurlijk aroma, geleermiddel (pectinen), zout, magere MELKpoeder, zuurteregelaar (calciumchloride, E331iii), voedingszuur (citroenzuur), stabiliser (carrageen), Mini citroen: room (MELK), witte chocolade (15%) (suiker, cacaoboter, volle MELKpoeder, natuurlijk vanille-aroma), suiker, water, citroensap (11,5%), geblancheerd AMANDELpoeder, Elwit, glucosestroop, citroen (1,8%), bloem (TARWE, TARWEmout), albumine (EI), rundsgelatine, kleurstof (carotenen), geleermiddel (pectinen), magere MELKpoeder, zuurteregelaar (calciumchloride, E331iii), voedingszuur (citroenzuur, ascorbinezuur), natuurlijk aroma, stabiliser (carrageen)), Mini Pistache: room (MELK), suiker, PISTACHEpasta (10%), geblancheerd AMANDELpoeder, volle MELK, Elgeel, flour (TARWE, TARWEmout), water, albumine (EI), rundsgelatine, natuurlijk aroma, magere MELKpoeder, stabiliser (carrageen).

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Allergenen

Met +	Kan sporen bevatten +/-	Zonder -	Niet aangeleverd 0		
		+		glutenbevattende granen	
			0	pinda's	
		+		tarwe	
			+	soja	
		0		rogge	
			+	melk	
		0		gerst	
			+	noten	
		0		haver	
			+	amandelen	
		0		spelt	
			0	hazelnoten	
		0		khorasantarwe	
			0	walnoten	
		0		schaaldieren	
			0	cashewnoten	
		+		ei	
			0	pecannoten	
		0		vis	
			0	paranoten	
				pistachenoten	+
				macadamianoten	0
				selderij	0
				mosterd	0
				sesam	0
				sulfiet (E220 - E228)	0
				lupine	0
				weekdieren	0

Voedingswaarde

	Product		
	Per 100 (g)	Per portie (100 g)	RI*/GDA
Energie (kJ/kcal)	1311 / 315	1311 / 315	16%
Vetten	20 g	20 g	29%
waarvan verzadigde vetzuren	10 g	10 g	50%
Koolhydraten	27 g	27 g	10%
waarvan suikers	24 g	24 g	27%
Vezels	1.2 g	1.2 g	
Eiwitten	5.9 g	5.9 g	12%
Zout	0.12 g	0.12 g	2%

*Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal).

Keurmerken & kenmerken

Kenmerk	Claim op etiket
Bevat lactose	Ja n.v.t

Bereidingswijze

Gedurende 1 uur in de koelkast laten ontdooien en koel serveren. ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Bewaarcondities

Traject	Bewaarconditie	Temperatuur (°C)	Periode
af productie	diepvries	-18°C	360 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
ontvangst grossier	Onbekend		180 dag(en)
<i>Opmerking:</i>			
Algemene opmerking bij alle bewaarcondities			
Conserveringsmethode			
Gebruiksaanwijzingen op etiket	Gedurende 1 uur in de koelkast laten ontdooien en koel serveren. ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN		
Bewaarinstructies op etiket	max. -18°C		
Type houdbaarheidsdatum			
Locatie houdbaarheidsdatum op verpakking			

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

Logistiek

Logistieke hiërarchie

Consumenteneenheid - 05413476306906 - MB31 PDC LEMON/PIST/CREM-BRU 3*36 1,872K

Logistieke details

Consumenteneenheid

Artikelnaam	MB31 PDC LEMON/PIST/CREM-BRU 3*36 1,872K
Korte naam	Mini - Crème Brulée/Citron/Pistachio
EAN	05413476306906
Artikelnummer fabrikant	54061
Intrastat-code	19059070
EG-nummer	
Verpakking (LxBxH)	box (0.325m x 0.15m x 0.152m)
E-teken	Niet ingevuld
Netto inhoud	1.872 kg
Netto gewicht	1.872 kg
Bruto gewicht	1.999 kg
Uitlekgewicht	
Aantal porties in verpakking	
Minimaal aantal porties in verpakking	
Maximaal aantal porties in verpakking	

Pallet

Pallet (Pallet + belading) (DxBxH)	euro pallet (1.2m x 0.8m x 1.817m)
Netto gewicht	
Bruto gewicht	440.696 kg
Aantal kleinere eenheden op deze pallet	209
Dozen per laag	19
Aantal lagen op pallet	11

Contactgegevens

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

Consumenten service

Specificatie laatst gewijzigd op 2025-07-11 door de producent.

Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).

v1.5.5 prodpp1797471dl2exly1ln1

*Deze specificatie komt uit de database van [PS in foodservice](#).
De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens. [Disclaimer](#).*