

Fiche technique

Nom du produit : Tiramisu bueno
Code EAN produit : 5430001504279
Code EAN carton : (01)05430001504279
Code article : 01279 / BG1153020B
Conditionnement : Carton
Unités par carton : 12x100g e

Ingédients : Mascarpone 23% (**crème, lait**, correcteur d'acidité : E330), **crème**, préparation crémeuse 20% (huile végétale [colza, tournesol], sucre, pâte de **noisettes**, biscuits [farine de **blé**, graisse végétale de palme, sucre, **lait, beurre**, arôme vanille], **lait**, protéines de **lait, lactose, lactosérum**, arôme, émulsifiant : E322 [**soja**], antioxydant : E307), boudoir 9% (farine de **blé**, sucre, **œufs**, poudre à lever : E500-E503, glucose, arômes naturels, sel), biscuit (farine de **blé**, sucre, huile de colza, sucre inverti, **lactosérum**, poudre à lever : E500ii), blanc d'**œuf**, jaune d'**œuf**, sucre, amidon modifié de maïs, épaississants : E412-E415, cacao (**soja**).

Peut contenir des traces d'autres fruits à coque et d'arachides.

Emballage :

Unité de vente :

Poids net : 100 g e
Poids brut : 114 g e
Diamètre : 100 mm
Hauteur : 75 mm
Volume : 150 ml

Carton :

Poids net : 1200 g e
Poids brut : 1600 g e
Longueur : 400 mm
Largeur : 300 mm
Hauteur : 90mm

Palettisation :

Poids net : 201,60 kg e
Poids brut : 268,80 kg e
Longueur : 1200 mm
Largeur : 800 mm
Hauteur : 2100 mm
 168 cartons
 (21 couches de 8 cartons)

Utilisation :

Conditions spécifiques de stockage : -18°C

Date de durabilité minimale en congelé : 1 an

Date Limite de Consommation : 72 heures après décongélation.

Instructions de décongélation : laisser décongeler le tiramisu dans le réfrigérateur entre 0°C et +6°C (température optimale entre 0° et +4°C) pendant 4 heures. Inscrire la date limite de consommation à H+72 sur l'espace prévu à cet effet, en dessous de la coupelle. Ne jamais recongeler un produit déjà décongelé.

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g :

Informations nutritionnelles	/100g
Valeurs énergétiques	1592 kJ 383 kcal
Matières grasses	29 g
Dont acides gras saturés	13 g
Glucides	25 g
Dont sucres	19 g
Protéines	5 g
Sel	0,19 g

Caractéristiques microbiologiques :

Paramètres	Valeur cible
<i>Bacillus cereus</i>	< 3000 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulase +</i>	< 3000 UFC/g
<i>E. Coli</i>	< 50 UFC/g
<i>Salmonella spp</i>	Absence dans 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25g

Argumentation de vente : Le dessert italien incontournable et gourmand, décliné en plusieurs parfums. Une texture légère et crémeuse grâce à un savoir-faire unique depuis plusieurs années. Les desserts sont fabriqués **sans** alcool, **sans** gélatine et **sans** café.