

PETITS FOURS TRADITION

(48 unidades – 0,695 kg) – Congelado

INGREDIENTES:



- 6 Financier de pistacho, aromatizado, gelatina de albaricoque, pistacho
- 6 Bizcocho con almendra, mousse de vainilla, compota de fresa, aromatizada
- 6 Eclair de chocolate, glaseado de chocolate
- 6 Almondina con cáscara de limón, gelatina de limón, cáscara de limón semiconfitado
- 6 Opéra (bizcocho empapado en café, crema de mantequilla con café, ganache de chocolate, glaseado de chocolate)
- 6 Crumble de caramelo, crema de caramelo, decoracion de crumble de caramelo
- 6 Crumble, compota de frambuesa, decoracion de chocolate blanco
- 6 Crumble de chocolate, ganache de chocolate, mousse de chocolate

ALERGENOS:

Los alérgenos de declaración obligatoria se indican en negrita en la lista de ingredientes. Puede contener trazas de pescado, molusco, crustáceos, mostaza, apio, sésamo, sulfitos, cacahuetes, altramu, otros frutos de cáscara.

Especificaciones del producto:

Código producto:	004182
Código arancel:	1905907000
Unidades / Caja:	48
Cajas / Pallet:	280
Peso Neto (kg) Caja:	0,695
Peso Bruto (kg) Caja:	0,965
Dimensión Caja en mm:	390 L x 296 A x 50 A
Cajas por Capa / Capas por Pallet:	8 / 35
DUN14:	-
EAN13:	3700478517037
Altura Paletización (con pallet EUR):	1,75 (m)
Peso bruto del pallet EUR:	270,2 kg
Conservación descongelada:	24h entre 0 y 4°C
Fecha límite de consumo óptimo:	547 días
Fecha límite de venta:	180 días

Hecho en Francia

Información Nutricional por 100g	
Valor energético	368.0 Kcal
Grasas	22.1 g
Ácidos grasos saturados	11.8 g
Carbohidratos	34.9 g
Azúcares	25.9 g
Fibras	2.5 g
Proteínas	6.1 g
Sal	0.23 g
Sodio	92 mg

*Ingesta de referencia de un adulto
medio (8400 kJ / 2000 kcal)*

CONSERVACIÓN:

- Conservar 24 horas como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado.
- Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Quitar el film de plástico antes de la descongelación.
- Dejar descongelar a +4°C durante 2h.

Ingredientes

Composición global:

azúcar mantequilla 9,6% (**leche**), azúcar, nata 8,4% (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), chocolate negro de cobertura [58% de cacao] 8,2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), harina de **trigo (gluten)**, **almendra** en polvo 6,1%, puré de albaricoque 4,8% (albaricoque, azúcar, antioxidante: ácido ascórbico), **huevos** enteros, **leche** semidesnatada, puré de frambuesa 3,6% (frambuesa, azúcar), frambuesa 3,6%, agua, bizcocho 2,8% (**huevo** entero, azúcar, harina de **trigo (gluten)**), agua, **almendras** en polvo, harina de garbanzo, gasificantes: difosfatos - carbonato de sodio (contiene almidón de **trigo (gluten)**), emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos, fécula de patata, proteínas de **leche**), clara de **huevo**, fondant (azúcar, agua, jarabe de glucosa, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesantes: agar-agar - goma de algarrobo), chocolate negro de cobertura [72% cacao] 1,7% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), yema de **huevo**, cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico), azúcar moreno, fresa 1,5%, caramelo 1% (azúcar, agua, glucosa de trigo), zumo de limón 1% (agua, zumo de limón concentrado), crema de caramelo con mantequilla salada con sal de Guérande 1% (azúcar, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), mantequilla salada con sal de Guérande (**leche**)), preparado para crema pastelera 0,9% (azúcar, almidón modificado de patata, **leche** entero en polvo, dextrosa, espesantes: difosfatos - fosfatos de sodio - sulfatos de calcio - alginato de sodio, aroma natural de vainilla bourbon, sal, colorante: carotenos), puré de fresa 0,9% (fresa, azúcar, agua), manteca de cacao, fécula de patata, preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizadores : difosfatos – fosfato cálcico), **pistacho** 0,3%, decoración de chocolate 0,3% (chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, aroma natural de vainilla), manteca de cacao, azúcar, colorantes: antocianinas – curcumina), jarabe de glucosa, puré de fresa Mara des Bois 0,3% (fresa, azúcar), fresa semiconfitado 0,3% (fresa, jarabe de glucosa, agua, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico, espesante: goma xantano, aroma natural), aceite de girasol, cáscara de limón 0,2%, gelatina de vacuno, extracto de café 0,1% (café, agua, azúcar), preparado de pasta de pistacho 0,1% (azúcar, aceite de girasol, pasta de **almendra**, pasta de **pistacho**, aroma natural, extractos vegetales de ortiga y de espinaca, extracto de cúrcuma), café 0,1%, cacao en polvo, chocolate de cobertura con leche 0,1% (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), azúcar invertido, cáscara de limón semiconfitada 0,08% (jarabe de glucosa, cáscara de limón, agua, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), sal, extracto de espinacas y ortiga, extracto de vainilla bourbon 0,02%, levadura (gasificantes: difosfato – carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**), espesante: goma de xantano.

Composición detallada:

Financier de pistacho, aromatizado, gelatina de albaricoque, pistacho: Puré de albaricoque 39% (albaricoque, azúcar, antioxidante: ácido ascórbico), clara de **huevo**, azúcar, mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo, harina de **trigo (gluten)**, **pistacho** 3,1%, cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico), preparado de pasta de pistacho 1,4% (azúcar, aceite de girasol, pasta de **almendra**, pasta de **pistacho**, aroma natural, extractos vegetales de ortiga y de espinaca, extracto de cúrcuma), preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizadores : difosfatos – fosfato cálcico), azúcar invertido, fécula de patata, extracto de espinacas y ortiga, levadura (gasificantes: difosfato – carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**).

Bizcocho con almendra, mousse de vainilla, compota de fresa, aromatizada: nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), fresa 14,4%, azúcar, **almendra** en polvo 9%, mantequilla (**leche**), **huevos** enteros, puré de fresa 8,6% (fresa, azúcar, agua), **leche** semidesnatada, cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico), puré de fresa Mara des Bois 2,8% (fresa, azúcar), fresa semiconfitado 2,8% (fresa, jarabe de glucosa, agua, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico, espesante: goma xantano, aroma natural), fécula de patata, agua, jarabe de glucosa, preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizadores : difosfatos – fosfato cálcico), harina de **trigo (gluten)**, gelatina de vacuno, extracto de vainilla bourbon 0,1%.

Eclair de chocolate, glaseado de chocolate: **Leche** semidesnatada, chocolate negro de cobertura [58% de cacao] 27,7% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), fondant (azúcar, agua, jarabe de glucosa, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesantes: agar-agar - goma de algarrobo), preparado para crema pastelera 8,9% (azúcar, almidón modificado de patata, **leche** entero en polvo, dextrosa, espesantes: difosfatos - fosfatos de sodio - sulfatos de calcio - alginato de sodio, aroma natural de vainilla bourbon, sal, colorante: carotenos), **huevos** enteros, agua, harina de **trigo (gluten)**, mantequilla (**leche**), azúcar, cacao en polvo, aceite de girasol, sal.

Almondina con cáscara de limón, gelatina de limón, cáscara de limón semiconfitado: **Huevos** enteros, azúcar, mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo, zumo de limón 7,5% (agua, zumo de limón concentrado), nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico), fécula de patata, cáscara de limón 1,8%, harina de **trigo (gluten)**, preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizadores : difosfatos – fosfato cálcico), cáscara de limón semiconfitada 0,6% (jarabe de glucosa, cáscara de limón, agua, azúcar, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico).

Opéra (bizcocho empapado en café, crema de mantequilla con café, ganache de chocolate, glaseado de chocolate): Bizcocho 24,6% (**huevo** entero, azúcar, harina de **trigo (gluten)**), agua, **almendras** en polvo, harina de garbanzo, gasificantes: difosfatos - carbonato de sodio (contiene almidón de **trigo (gluten)**), emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos, fécula de patata, proteínas de **leche**), agua, chocolate negro de cobertura [58% de cacao] 15,1% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), azúcar, mantequilla 10,2% (**leche**), nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), clara de **huevo**, chocolate negro de cobertura [72% cacao] 3,2% (pasta de cacao, azúcar,

manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), aceite de girasol, extracto de café 1,5% (café, agua, azúcar), café 1,4%.

Crumble de caramelo, crema de caramelo, decoración de crumble de caramelo: Nata 24,4% (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), mantequilla (**leche**), harina de **trigo (gluten)**, yema de **huevo**, caramelo 7,9% (azúcar, agua, glucosa de trigo), crema de caramelo con mantequilla salada con sal de Guérande 7,3% (azúcar, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), mantequilla salada con sal de Guérande (**leche**)), agua, **almendra** en polvo, azúcar, azúcar moreno, gelatina de vacuno, sal.

Crumble, compota de frambuesa, decoración de chocolate blanco: Puré de frambuesa 24,8% (frambuesa, azúcar), frambuesa 24,8%, harina de **trigo (gluten)**, azúcar, mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo, azúcar moreno, cobertura (agua, sirope de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico), decoración de chocolate 2,6% (chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, aroma natural de vainilla), manteca de cacao, azúcar, colorantes: antocianinas – curcumina), preparado gelificante (gelificante: pectinas, estabilizadores : difosfatos – fosfato cálcico), zumo de limón (agua, zumo de limón concentrado), fécula de patata, espesante: goma de xantano.

Crumble de chocolate, ganache de chocolate, mousse de chocolate: Chocolate negro de cobertura [58% de cacao] 25,3% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), harina de **trigo (gluten)**, chocolate negro de cobertura [72% cacao] 10,2% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), **almendra** en polvo, manteca de cacao, **leche** semidesnatada, mantequilla (**leche**), azúcar, azúcar moreno, yema de **huevo**, jarabe de glucosa, agua, chocolate de cobertura con leche 0,9% (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), gelatina de vacuno.