

## PETITS FOURS MONTMARTRE



Sugerencia de presentación

Código producto: **004185 (0170601)** • Bandeja de 48 unidades ( 0,540 kg)

**Petits fours Montmartre - Ultracongelado**

### COMPOSICIÓN

#### Ingredientes

6 Crumbles, crema de limón, cáscara de limón y naranja  
 6 Moelleux con avellanas, crema praliné, almendras  
 6 Financiers de lima, panacotta al coco, gelatina de frambuesa  
 6 Financiers al caramelo, crema de chocolate con leche y caramelo, nueces de pecán caramelizadas  
 6 Choux, crema al vainilla, azúcar glas  
 6 Cremas de almendra, pera, almendras  
 6 Financiers al cacao, mousse de chocolate, crumble de cacao  
 6 Bizcochos, mousse al vainilla, gelatina de mango

Ver la lista de ingredientes en la parte posterior.

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

OGM • No      **Materia grasa hidrogenada** • No      **Gelatina de cerdo** • No      **Ionización** • No

### INFORMACIÓN NUTRIONAL (por 100g)

<b>Valor calórico (kcal):</b>	7,0 kcal				
<b>Valor energético (kJ):</b>	1456 kJ				
<b>Proteínas:</b>	7,0 g	<b>Grasas:</b>	21,4 g	<b>Hidratos de carbono:</b>	31,2 g
		<b>De las cuales saturadas:</b>	9,9 g	<b>De los cuales azúcares:</b>	23,1 g
<b>Fibras totales :</b>	1,9 g	<b>Sodio:</b>	85 mg	<b>Sale:</b>	0,21 g

### INFORMACIONES ÚTILES

<b>EAN13</b>	03700478517068	<b>DUN14</b>	-
<b>Fecha límite de consumo óptimo (Días)</b>	547	<b>Fecha límite de venta (Días)</b>	180
<b>Conservación</b>	Conservar 24h como máximo entre 0 y 4°C una vez descongelado. Conservar a -18°C. Nunca vuelva a congelar un producto descongelado.		

### MODO DE USO

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

### ENVASE

Estuche*	Paletización (80x120)**	Paletización (100x120)**			
<b>Dimensión en mm (AxPxA)</b>	390 x 296 x 50	280 estuches ( 35 capas de 8 estuches)	350 estuches ( 35 capas de 10 estuches)		
<b>Peso bruto (kg)</b>	0,81 kg	<b>Peso bruto (kg)</b>	226,8 kg	<b>Peso bruto (kg)</b>	283,5 kg
<b>Peso neto (kg)</b>	0,540 kg	<b>Altura total (m)</b>	1,75 m	<b>Altura total (m)</b>	1,75 m

\* Dimensiones exteriores - \*\* Sin pallet +0,15m +30 kg

Versión n°2 – Creado el 29/07/2019 - Editado el 22/10/2020

## COMPOSICIÓN

## Ingredientes

## Composición global :

**Huevos** enteros, nata 9.2% (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), azúcar, mantequilla (**leche**), **leche** semidesnatada, **almendra** en polvo 6.4%, clara de **huevos**, harina de **trigo (gluten)**, pera 2.9% (pera, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), agua, puré de frambuesa 2.8% (frambuesa, azúcar), cobertura de chocolate con leche 2.6% (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico), puré de mango 2.3% (mango, azúcar), zumo de limón 2.1% (agua, zumo de limón concentrado), bizcocho 1.9% (**huevos**, azúcar, harina de **trigo (gluten)**, agua, **almendra** en polvo, harina de guisantes, gasificante: difosfato-carbonato de sodio (contiene almidón de **trigo (gluten)**), emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos, fécula de patata, proteínas de **leche**), azúcar moreno, azúcar glas 1.7%, puré de coco 1.6% (agua, leche de coco en polvo (contiene proteína de **leche**), leche de coco, jarabe de azúcar), aceite de girasol, chocolate blanco 1.2% (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), yemas de **huevo**, cobertura de chocolate negro [58% de cacao] 0.9% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), **almendras** 0.8%, mascarpone (nata de **leche**, acidulante: ácido cítrico), caramelo 0.7% (azúcar, agua, glucosa de trigo), nuez de pecán caramelizada 0.5% (**nuez de pecán**, azúcar, caramelo (azúcar, agua)), praliné 0.5% (frutos secos (**almendras**, **avellanas**), azúcar), cacao en polvo 0.4%, gelatina de vacuno, fécula de patata, almidón de maíz, **avellanas** en polvo 0.2%, zumo de lima 0.2%, cáscara de limón semi-confitada 0.2% (azúcar, cáscara de limón, pulpa de limón, zumo de limón, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), azúcar invertido, zumo de naranja 0.1%, zumo de limón 0.1%, almidón modificado de maíz, gelificante: pectinas (estabilizador: difosfato-fosfato de calcio), azúcar glas recubierto 0.09% (azúcar, almidón, grasa de karité, jarabe de glucosa), aroma natural de vainilla y otros aromas naturales 0.09%, manteca de cacao, levadura química (gasificantes: difosfato-carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**), aroma natural de caramelo 0.06% (contiene colorante: E150a), sal, gelificante: agar-agar, espesante: goma de algarroba, subproducto procedente de la vainilla.

## Composición detallada :

Crumbles, crema de limón, cáscara de limón y naranja: **Huevos** enteros, azúcar, mantequilla (**leche**), harina de **trigo (gluten)**, zumo de limón 12.7% (agua, zumo de limón concentrado), **almendra** en polvo, glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico), agua, azúcar moreno, cáscara de limón semi-confitada 3,8% (azúcar, cáscara de limón, pulpa de limón, zumo de limón, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), zumo de naranja 0,8%, zumo de limón 0,8%, gelatina de vacuno, fécula de patata.

Moelleux con avellanas, crema praliné, almendras: Azúcar, **huevos** enteros, **almendra** en polvo, clara de **huevos**, aceite de girasol, **leche** semidesnatada, mascarpone (nata de **leche**, acidulante: ácido cítrico), mantequilla (**leche**), harina de **trigo (gluten)**, praliné 4,3% (frutos secos (**almendras**, **avellanas**), azúcar), **almendras** 3,7%, **avellanas** en polvo 2,1%, levadura química (gasificantes: difosfato-carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**), gelificante: agar-agar, espesante: goma de algarroba.

Financiers de lima, panacotta al coco, gelatina de frambuesa: Nata 22,3% (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), puré de frambuesa 17,3% (frambuesa, azúcar), puré de coco 9,9% (agua, leche de coco en polvo (contiene proteína de **leche**), leche de coco, jarabe de azúcar), azúcar, **leche** semidesnatada, **almendra** en polvo, mantequilla (**leche**), **huevos** enteros, jarabe de glucosa, agua, fécula de patata, zumo de lima 1,5%, almidón modificado de maíz, gelatina de vacuno, harina de **trigo (gluten)**, gelificante: pectinas (estabilizador: difosfato-fosfato de calcio), aroma natural de vainilla y otros aromas naturales, subproducto procedente de la vainilla.

Financiers al caramelo, crema de chocolate con leche y caramel, nueces de pecán caramelizadas: Cobertura de chocolate con leche 19,1% (azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, pasta de cacao, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), clara de **huevos**, mantequilla (**leche**), azúcar moreno, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), **almendra** en polvo, harina de **trigo (gluten)**, **leche** semidesnatada, caramelo 5,1% (azúcar, agua, glucosa de trigo), nuez de pecán caramelizada 4,1% (**nuez de pecán**, azúcar, caramelo (azúcar, agua)), yemas de **huevo**, agua, azúcar invertido, aroma natural de caramelo 0,4% (contiene colorante: E150a), gelatina de vacuno, sal, levadura química (gasificantes: difosfato-carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**).

Choux, crema al vainilla, azúcar glas: **Leche** semidesnatada, **huevos** enteros, agua, azúcar, nata 7,2% (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), mantequilla (**leche**), harina de **trigo (gluten)**, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), almidón de maíz, azúcar glas recubierto 0,8% (azúcar, almidón, grasa de karité, jarabe de glucosa), gelatina de vacuno, sal, aroma natural de vainilla y otros aromas naturales 0,1%, subproducto procedente de la vainilla.

Cremas de almendra, pera, almendras: Pera 30,6% (pera, corrector de acidez: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico), azúcar, **huevos** enteros, mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo 8,1%, harina de **trigo (gluten)**, nata 4% (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), **almendras** 3,6%, glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico).

Financiers al cacao, mousse de chocolate, crumble de cacao: Clara de **huevos**, nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), azúcar glas, harina de **trigo (gluten)**, cobertura de chocolate negro [58% de cacao] 8,1% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), mantequilla (**leche**), **almendra** en polvo, aceite de girasol, cacao en polvo 4,1%, yemas de **huevo**, **leche** semidesnatada, agua, azúcar invertido, azúcar, azúcar moreno, gelatina de vacuno, levadura química (gasificantes: difosfato-carbonato de sodio, almidón de **trigo (gluten)**).

Bizcochos, mousse al vainilla, gelatina de mango: Puré de mango 24,7% (mango, azúcar), bizcocho 20,4% (**huevos**, azúcar, harina de **trigo (gluten)**), agua, **almendra** en polvo, harina de guisantes, gasificante: difosfato-carbonato de sodio (contiene almidón de **trigo (gluten)**), emulgente: mono- y diglicéridos de ácidos grasos, fécula de patata, proteínas de **leche**), nata (nata de **leche**, estabilizador: carragenanos), glaseado (agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico), **leche** semidesnatada, chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, emulgente: lecitina de **soja**, aroma natural de vainilla), azúcar, agua, zumo de limón (agua, zumo de limón concentrado), manteca de cacao, gelatina de vacuno, gelificante: pectinas (estabilizador: difosfato-fosfato de calcio), fécula de patata, aroma natural de vainilla y otros aromas naturales 0,1%, gelificante: agar-agar.