

ESPECIFICACIÓN

MADemoiselle DESSERTS BROONS

ENR 400 Ind.Rev 00

Code : 112296

Rév : 3

FT 16/08/2022

Page 1 sur 2

FINGER PRALINÉ Y CARAMELO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Postre compuesto por una base de crumble con chocolate negro, un ganache de caramelo y una mousse de praliné. Acabado: cobertura de caramelo y avellanas picadas. Ultracongelado.

INGREDIENTES

NATA UHT (NATA, estabilizante : E407), harina de TRIGO, azúcar, agua, MANTEQUILLA, caramelo con MANTEQUILLA salada DOP de Isigny 7,48%(jarabe de glucosa-fructosa, LECHE condensada, MANTEQUILLA salada DOP de Isigny, azúcar, agua, sal), chocolate con LECHE (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, masa de cacao, emulgente : lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), chocolate blanco (azúcar, manteca de cacao, LECHE entera en polvo, emulgente : lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), jarabe de glucosa, relleno con praliné de AVELLANA y ALMENDRA 1,89%(praline 93%(azúcar, AVELLANA, ALMENDRA), aceite vegetal de girasol, azúcar, emulgente : lecitina de SOJA), pasta de AVELLANA 1,89%, chocolate negro 1,34%(masa de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente : lecitina de SOJA), caramelo 0,94%(sacarosa, agua, antioxidante : E330, antiespumante : E471), caramelo 0,85%(azúcar, jarabe de glucosa, agua), AVELLANA picada tostada 0,80%, aceite de colza, LECHE entera en polvo, sal, preparación gelificante (gelificante : E440ii, dextrosa), Almidón de maíz, gelificante (pectina E440i, sacarosa), aroma natural de caramelo, aroma natural de vainilla

Puede contener HUEVOS y otros FRUTOS DE CASCARA.

NORMATIVA MICROBIOLOGIA

Microorganismos aerobios 30°C	100 000 ufc/g
E coli 44°C	10 ufc/g
Staphilococcus aureus 37°C	100 ufc/g
Salmonella	ausencia 25g
Listeria monocitogena	100 ufc/ g

VALOR NUTRITIVO

	por 100 g
Valor energético (kJ)	1693 kJ
Valor energético (kcal)	406 kcal
Grasas	24,70 g
de las cuales saturadas	14,30 g
Hidratos de carbono	41,54 g
de los cuales azúcares	27,711 g
Proteínas	3,61 g
sal	0,459 g



ESPECIFICACIÓN

MADemoiselle DESSERTS BROONS

ENR 400 Ind.Rev 00

Code : 112296

Rév : 3

FT 16/08/2022

Page 2 sur 2

FINGER PRALINÉ Y CARAMELO

CONSERVACIÓN

Temperatura: -18°C

Consumir antes de 18 meses

No volver a congelar un producto descongelado

MODO DE EMPLEO

Poner el postre en un plato y descongelar durante 2 horas en frigorífico (4°C) y servir. Una vez descongelado, conservar el producto durante 24 horas máximo a 4°C.

EMBALAJE

CODIGO EAN 3585681122960

Codigo aduanero 19059070

Codigo de la fabrica 22020 B

	Piezas	Cajas	Palet
Piezas		27	4752
Cajas			176
Caja/Capa			8
Capas/Palet			22
Altura (mm)	25	74	1778
Ancho (mm)	30	291	800
Largo (mm)	113	393	1200
Diametro (mm)			
Peso Bruto (Kg)	0,072	2,233	413,008
Peso Neto (Kg)	0,072	1,944	342,144