

Fiche technique



Tourte "Sélection Royale"

Numéro d'article	04651
Contenu du carton	12 Stk. (1080 g) = 1.080 kg
EAN	7611687046514
Date de durabilité totale ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	456 jours
Date de durabilité minimale à livraison ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)	182 jours
Pays de production	Suisse
Palettisation	18 couches à 12 ct. = 216 ct./pal.

Dénomination spécifique:

Tourte, surgelée

Ingédients:

Tourte Forêt-Noire: Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF**, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, OEUFS*, farine de BLÉ blanche, eau, griottes 6%, chocolat 5% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao], kirsch 2%, cacao pauvre en graisse en poudre, poudre à lever [E450, E500], amidon de riz, sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gélatine alimentaire [bovin], amidon de maïs, GLUTEN de BLÉ, farine de malt d'ORGE, huiles végétales [colza, colza totalement hydrogénée]. Contient de l'alcool.

Tourte forêt blanche à la framboise: Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF**, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], farce aux framboises 15% [framboises 50%, eau, sucre, amidon de maïs modifié (E1442), hibiscus concentré, sureau concentré, acidifiant (acide citrique), conservateur (nitrate de potassium), arôme naturel de framboise.], crème à la vanille [eau, sucre, amidon de pomme de terre modifié, LAIT écrémé en poudre, graisse de palme, épaississants (E466), gélifiant (alginate de sodium), correcteur d'acidité (E263), stabilisants (E516, diphosphates), arôme naturel de vanille avec d'autres arômes naturels (LAIT), arôme, colorants (riboflavines, rocou)], sucre, OEUFS*, farine de BLÉ blanche, chocolat blancs 6% [sucre, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre, poudre de LAIT entier], poudre à lever [E450, E500], sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, amidon de riz, gélatine alimentaire [bovin], farine de malt d'ORGE.

Tourte au séré mandarine: SÉRÉ maigre 23%, Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, sucre, jaune d'OEUF**, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], mandarines 13%, sucre, OEUFS*, farine de BLÉ blanche, eau, jus de citron, riz soufflé caramélisé [sucre de canne brut, riz soufflé, sirop de sucre caramélisé], gelée d'enrobage [sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), conservateur (sorbate de potassium), arôme], arôme naturel, oranges, poudre à lever [E450, E500], amidon de riz, gélatine alimentaire [bovin], sirop de glucose, acidifiant [acide citrique], citrons, amidon de BLÉ, émulsifiants [E472b, E475], LAIT écrémé en poudre, arôme naturel d'orange, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE.

Tourte truffée: Couverture 19% [sucre, cacao en pâte, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine), arôme naturel], masse à glacer grasse [sucre, graisse de coco, beurre de karité, beurre d'illipé, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte, émulsifiant (lécithine), arôme naturel de vanille], LAIT entier, crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF**, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], OEUFS*, sucre, farine de BLÉ blanche, eau, vermicelles de chocolat 2% [sucre, cacao en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait de vanille], cacao pauvre en graisse en poudre, poudre à lever [E450, E500], chocolat en poudre 0.4% [sucre, cacao pauvre en graisse en poudre, cacao en pâte], sirop de glucose, émulsifiants [E472b, E475], amidon de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, gluten de BLÉ, farine de malt d'ORGE.

Tourte au citron: Crème pâtissière [eau, graisses végétales (noix de coco hydrogéné, palmiste hydrogéné, noix de coco, palme), glucose, LACTOSE, LAIT écrémé en poudre, jaune d'OEUF**, sucre, sirop de glucose, émulsifiant (E472b)], sucre, eau, OEUFS*, jus de citron 8%, farine de BLÉ blanche, sirop de glucose, citrons 1.5%, sucre de canne brut, huile de palmiste hydrogénées, gélatine alimentaire [bovin], acidifiant [acide citrique], émulsifiants [E471, E472a, E472b, E475], riz soufflé, gluten de BLÉ, LAIT écrémé en poudre, poudre à lever [E450, E500], protéines LACTIQUES, stabilisant [E340], arôme [vanilline], amidon de BLÉ, farine de malt d'ORGE, gélifiant [pectine], huile de tournesol, conservateur [sorbate de potassium], arôme, sirop de sucre calamélisé, colorants [riboflavines].

*d'élevage au sol. **d'élevage en plein air.

Peut contenir des traces de SÉSAME et de fruit à COQUE dure.

Information d'allergènes:

Contient: LAIT, GLUTEN, OEUFS, SOJA. Peut contenir des traces de SÉSAME et de fruit à COQUE dure.

Valeurs nutritionnelles par 100g

Energie	1'128 kJ / 269 kcal
Matières grasses	14 g
dont acides gras saturés	12 g
Glucides	32 g
dont sucres	24 g
Protéines	3.8 g
Sel	0.32 g

Préparation:

Laisser décongeler au réfrigérateur env. 12 h ou en morceaux à température ambiante env. 1 h. Décongelé, mettre au frais à 5°C et consommer dans les 24 h. Ne pas recongeler.

Dimensions:

Produit

Longueur

Largeur

Hauteur

Ø

ca. 24 cm

Carton

Longueur

25.4 cm

Largeur

25.4 cm

Hauteur

8.2 cm

En raison de la production artisanale, les dimensions des produits peuvent varier.

Stockage:

Surgelé, -18°C

Emballage:

Emballage primaire

Rond pour gâteaux, papier pointu, papier de séparation

Emballage secondaire

Boîte en carton, ruban adhésif, étiquette adhésive

Assurance de la qualité / HACCP

Pour le produit un concept HACCP est en place. La production se déroule dans le cadre d'un système de sécurité alimentaire certifié GFSI.

Confirmation

Le fournisseur confirme que le produit mentionné est fabriqué de manière hygiénique irréprochable et emballé de manière convenable. Le produit est conforme aux dispositions de la législation sur les denrées alimentaires suisse dans sa version actuelle. Sur la base de la documentation fournie par nos fournisseurs de matières premières, nous confirmons que le produit susmentionné ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ou d'ingrédients dérivés d'OGM, et qu'il n'a pas été traité par des radiations ionisantes. Cette fiche technique est destinée à un usage interne uniquement et doit être traitée de manière confidentielle par le client et protégée contre tout accès par des personnes non autorisées.

Ce document a été créé électroniquement et est valable sans signature. Le document remplace toutes les versions précédentes et reste valable jusqu'à sa révocation.