

SABLE CITRON MERINGUE



- Un dessert classique avec un décor meringué différent et raffiné.
- Prêt à servir une fois décongelé : pas nécessaire de le caraméliser.
- Base qui facilite la manipulation et décor meringue italienne qualitatif.
- Sans colorant, sans conservateur, sans exhausteur de goût, sans alcool.

REMISE EN OEUVRE

Démouler le produit sur assiette. Retirer la languette plastique et laisser décongeler 3h à 4°C.

Code produit : 0314001 • 16 pièces de 90g (1,440 kg) - Ø 7 cm

Sablé citron meringué

COMPOSITION

Ingrédients

Sablé 32,6% (farine de blé (farine de **blé (gluten)**, **gluten** de **blé**), poudre d'**amandes**, sucre roux, sucre, beurre (**lait**)), **œufs** entiers, sucre, jus de citron à base de concentré 11,1%, meringue 10,9% (sucre, blancs d'**œufs** (stabilisants : gomme guar (E412) – gomme xanthane (E415)), eau, préparation gélifiante (gélatine de **poisson**, maltodextrine de pomme de terre)), beurre (**lait**)), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectine (E440), acidifiant : acide citrique (E330)), préparation gélifiante (gélatine de **poisson**, maltodextrine de pomme de terre), **amande**, féculé de pomme de terre, zeste d'orange, zeste de citron.

Allergènes CONTIENT céréales contenant du gluten, lait et produits laitiers, œufs et ovo-produits, fruits à coque (amande), poisson. Présence éventuelle de sésame, sulfites, moutarde, soja, céleri, crustacés, mollusques, arachides, lupin et autres fruits à coque.

OGM • Non

MGH • Non

Gélatine de porc • Non

Ionisation • Non

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)

Valeur calorique (kcal) :	348 kcal		
Valeur énergétique (kJ) :	1456 kJ		
Protéines :	7,3 g	Matières grasses :	17,5 g
		Dont acides gras saturés :	8,3 g
		Glucides :	39,7 g
		Dont sucres :	34,0 g
Fibres alimentaires :	1,2 g	Sodium :	42,1 mg
		Sel :	0,10 g

INFORMATIONS PRATIQUES

EAN13	3700478531408	DUN14	13700478531405
DLUO (jours)	547	DLV (jours)	365
Conservation	À conserver 24h maximum entre 0 et 4°C après décongélation. A conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé..		

CONDITIONNEMENT

	UV (étui)*	Palette (80x120)**	Palette (100x120)**
Dimension en mm (Lxlxh)	390 x 296 x 62	200 étuis (25 couches de 8 étuis)	250 étuis (25 couches de 10 étuis)
Poids brut (kg)	1,730 kg	Poids brut (kg)	346,0 kg
Poids net (kg)	1,440 kg	Hauteur totale (m)	1,55 m

*Dimensions extérieures - ** Hors palette (+ 0,15 m / +30 kg)

Version n°7 – Créée le 10/08/2012 – Édité le 23/01/2017