

88140 ~ SABLÉ CITRON MERINGUÉ 90g



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Sablé citron meringué 90g

Code article : 88140

Lieu de fabrication : France

Poids net : 90g par pièce

Diamètre : 7cm

Type de produit : Précuit surgelé

Ce dessert est constitué d'un sablé au beurre croustillant associé à un crémeux citron légèrement acidulé et à une meringue italienne aérienne.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : œufs entiers, sucre, farine de blé (gluten), jus de citron à base de concentré 13,1%, beurre (lait), poudre d'amandes, eau, blancs d'œufs, stabilisant : gomme xanthane, sucre roux, zestes de citron semi-confits 1,4% (zeste de citron, pulpe de citron, jus de citron), amandes effilées grillées, gélatine de bœuf, fécule de pomme de terre, épaississant : gomme xanthane.

Présence éventuelle de mollusques, crustacés, poisson, moutarde, céleri, sésame, sulfites, lupin, arachides et autres fruits à coque.

OGM : Non | MGH : Non | Gélatine de porc : Non | Ionisation : Non

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1306 kJ / 313 kcal
Matières grasses (g)	15,5
dont acides gras saturés (g)	6,7
Glucides (g)	36,7
dont sucres (g)	26,4
Protéines (g)	3,8
Fibres alimentaires (g)	5,1
Sel (g)	0,18

88140 ~ SABLÉ CITRON MERINGUÉ 90g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

CONSERVATION DLUO : 730 jours
DLV : 486 jours
Conserver à -18 °C.
Après décongélation, conserver 72h maximum entre 0 °C et +4 °C.

Produit surgelé. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

MISE EN ŒUVRE Démouler le produit sur assiette, retirer la languette plastique et laisser décongeler 4 heures à +4 °C.

CONDITIONNEMENT

► Unité de vente (UV) : carton de 16 pièces

	Dimensions (L x l x h)	Poids net	Poids brut
Carton	390 x 296 x 62 mm	1,440kg	1,730kg
Palette #1*	> 200 UV (25 couches de 8 UV) 120 x 80 x 155 cm		346kg
Palette #2*	> 250 UV (25 couches de 10 UV) 100 x 120 x 155 cm		427,5kg

*Hors palette (+0,15m, +30kg)

Code EAN : 3700478534508