

88967 ~ PLATEAU CANAPÉS PRESTIGE 9 SAVEURS 10g



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Plateau
Canapés Prestige 9 saveurs 10g
Code article : 88967
Lieu de fabrication : France
Poids net : 10g par pièce
Type de produit : cuit, surgelé

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Un plateau composé de 54 pièces Canapés Prestige, environ 10g/pièce :

- 6 x Cakes de blé noir, crème au fromage et magret de canard séché fumé
- 6 x Biscuits aux noix, préparation aux oignons, comté et crème de noix
- 6 x Pains nordiques, crème aux agrumes, crevette marinée
- 6 x Cakes poivre persil, moelleux au crabe, mousse avocat et graine de courge
- 6 x Cakes aux olives, compotée de tomate et bille de mozzarella
- 6 x Cakes aux épinards, crème de petits pois, mélange amandes et cranberries
- 6 x Pain de mie aux céréales, crème aux légumes et parmesan
- 6 x Crumbles au pain grillé, chutney de mangue, bloc de foie gras et mélange 5 baies
- 6 x Blinis, crémeux au saumon, saumon fumé et fève de soja

Ingrédients : voir composition détaillée ci-après

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1132 / 272
Matières grasses (g)	19
dont acides gras saturés (g)	13
Glucides (g)	17
dont sucres (g)	4.9
Protéines (g)	7.8
Sel (g)	1.1
Fibres alimentaires (g)	1.6
Sodium (mg)	433

88967 ~ PLATEAU
CANAPÉS PRESTIGE
9 SAVEURS 10g

 **CHEF**
Gourmet

COMPOSITION DÉTAILLÉE

► **Cake de blé noir, crème au fromage et magret de canard séché fumé** : lait demi-écrémé, **œuf** entier, crème (**lait**), huile végétale (tournesol ou colza), fromage nature (fromage (**lait**), sel) 10.9%, farine de blé noir 10.5%, magret de canard fumé séché 7.6% (magret de canard fumé, acidifiants : lactate de sodium et di-acétate de sodium, sel, conservateur : nitrite de sodium, poivre, sucre), farine de **blé (gluten)**, emmental (**lait**), magret de canard fumé séché 2.0% (magret de canard, sel, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium), huile d'olive, échalote, ciboulette, levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de **blé (gluten)**), flocon de tomate, vinaigre de cidre, sel, amidon de maïs, piment d'Espelette.

► **Biscuit aux noix, préparation aux oignons, comté et crème de noix** : préparation aux oignons 15,8% (oignon rouge, caramel (sucre, eau), sucre, vinaigre de vin rouge, eau, épaississant : amidon de tapioca, sel, poivre noir), eau, **œuf** entier, noix en poudre 11.0%, beurre (**lait**), crème (**lait**), comté (**lait**) 7.5%, sucre, farine de **blé (gluten)**, fromage (fromage (**lait**), sel), noix hachée 2.6%, comté râpé (**lait**) 2.6%, préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates - phosphates de calcium), sel, mélange 5 baies (poivre blanc , poivre noir , poivre vert déshydraté, piment du Mexique, baies roses), gélifiant : agar-agar, amidon de maïs, huile de noix 0.01%.

► **Pain nordique, crème aux agrumes, crevette marinée** : pain nordique 33,0% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de colza, sirop de sucre, farine de **seigle (gluten)**, levure, sucre, fibre de betterave sucrière, levain de **seigle (gluten)**, sel, poudre à lever : carbonates d'ammonium, fructose), crevette cuite 27,5% (crevette *Pandalus borealis* (crustacés), sel), crème (**lait**), fromage (fromage (**lait**), sel), jus de mandarine 2,9%, huile d'olive, jus de citron 2,5% (jus de citron, sucre), aneth, amidon de maïs, condiment balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin).

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients.
Présence éventuelle de mollusques, céleri, lupin, arachides et autres fruits à coque.

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

2

MAJ CG 20240708

88967 ~ PLATEAU
CANAPÉS PRESTIGE
9 SAVEURS 10g

 **CHEF**
Gourmet

COMPOSITION DÉTAILLÉE

► **Cake poivre persil, moelleux au crabe, mousse avocat et graine de courge** : chair de crabe tourteau 19.9% (crustacés), pulpe d'avocat 14.1% (avocat, antioxydant : acide ascorbique, stabilisant : gomme xanthane, émulsifiant : alginate de sodium, acidifiant : acide citrique), crème (lait), œuf entier, farine de blé (gluten), lait demi-écrémé, emmental râpe (lait), huile de tournesol, mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'oeuf, moutarde de Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : disulfite de potassium), vinaigre d'alcool, sel, sucre, épaississants : gomme de guar - gomme xanthane, amidon modifié de pomme de terre), eau, ciboulette, persil 1.2%, échalote, graine de courge 0.8%, gélatine bovine, sel, purée de citron (jus de citron, sucre), poudre à lever, amidon de maïs, mélange 5 baies 0.19% (poivre blanc, poivre noir, piment, baie rose, poivre vert), poivre 0.03%.

► **Cake aux olives, compotée de tomate et bille de mozzarella** : œuf entier, eau, farine de blé (gluten), coulis de tomate 11.2%, lait demi-écrémé, emmental râpé (lait), huile de tournesol, olive verte 6.2%, olive noire 6.2%, mozzarella 6.1% (lait), préparation à base de tomate 2.4% (tomate (tomate mi-séchée, concentré de tomate), huile de colza, sel, origan, sucre, ail), levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), féculé de pomme de terre, sucre, huile d'olive, gélatine bovine, persil, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (sulfites), moût de raisin (sulfites)), sel, colorant : jus concentré de betterave.

► **Cake aux épinards, crème de petits pois, mélange amandes et cranberries** : œuf entier, farine de blé (gluten), purée de petit pois 11,6%, lait demi-écrémé, huile végétale (tournesol ou colza), emmental râpé (lait), épinard 6,6%, fromage (fromage (lait), sel), crème (lait), amande hachée 4,5%, cranberry 4,5% (cranberry, sucre, huile de tournesol), ciboulette, huile d'olive, levure chimique (poudres à lever : diphosphates - carbonates de sodium, amidon de blé (gluten)), coriandre, jus de citron à base de concentré, sel, zeste de citron, amidon de maïs, gingembre, ras el hanout (coriandre, curcuma, fenouil, fenugrec, romarin), poivre noir.

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients.
Présence éventuelle de mollusques, céleri, lupin, arachides et autres fruits à coque.

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

3

88967 ~ PLATEAU
CANAPÉS PRESTIGE
9 SAVEURS 10g

 **CHEF**
Gourmet

COMPOSITION DÉTAILLÉE

► **Pain de mie aux céréales, crème aux légumes et parmesan** : pain de mie multicéréales 32.2% (farine de **blé blanc (gluten)**, eau, farine de **blé complet (gluten)**, farine multicéréales (farine de **blé complet (gluten)**, graines de tournesol, sésame, lin, flocons de **seigle (gluten)**, germe et son de **blé (gluten)**), huile de tournesol, sucre, sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, levure, conservateur : propionate de calcium, acidifiant : acide citrique), crème (**lait**) 30.2%, courgette râpée 11.5%, carotte râpée 11.5%, fromage nature (fromage (**lait**), sel), parmesan râpé 2.8% (**lait**), amidon de maïs, sel, ail, fécule de pomme de terre, basilic.

► **Crumble au pain grillé, chutney de mangue, bloc de foie gras et mélange 5 baies** : bloc de foie gras de canard 18.1% (foie gras de canard, eau, armagnac, sel, sucre, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), purée de mangue 17.3%, farine de **blé (gluten)**, eau, beurre (**lait**), nappage (eau, sirop de glucose, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique), pain de mie 5.9% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de tournesol, sucre, sel, levure, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), emmental râpé (**lait**), **amande** hachée, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin (**sulfites**), moût de raisin (**sulfites**)), préparation gélifiante (gélifiant : pectines, affermissants : diphosphates – phosphates de calcium), sucre roux, sucre, caramel (sucre, eau, sirop de glucose), sel, mélange 5 baies 0.1% (poivre blanc, poivre noir, piment, baie rose, poivre vert).

► **Blinis, crémeux au saumon, saumon fumé et fève de soja** : blini 39.2% (farine de **blé (gluten)**, eau, huile de tournesol, lactose (**lait**), protéines de **lait**, **lait** écrémé en poudre, lactosérum en poudre (**lait**), **œuf** entier et blanc d'**œuf** déshydraté, poudre à lever : carbonate de sodium – diphosphate, sel, antioxydant : acide ascorbique), crème (**lait**) 18.3%, saumon fumé 14.7% (saumon *Salmo salar* (**poisson**), sel), fromage nature (fromage (**lait**), sel), fève de **soja** 6.8%, saumon cuit 4.0% (saumon *Salmo salar* (**poisson**), sel), jus de citron vert, ciboulette, raifort râpé (racine de raifort, eau, vinaigre de cidre, huile de tournesol, jus de pomme concentré, sel, farine de graines de guar), amidon de maïs, échalote, sel, zeste de citron, poivre.

Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués en gras dans la liste d'ingrédients.
Présence éventuelle de mollusques, céleri, lupin, arachides et autres fruits à coque.

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

88967 ~ PLATEAU
CANAPÉS PRESTIGE
9 SAVEURS 10g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

- Conservation et stockage
- À -18°C
 - DDM (jours) : 365
 - *Date de Durabilité Minimale
 - **Après décongélation** – Conserver les produits :
 - 24h entre 0 et 4°C
- Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
- Remise en œuvre
- Retirer le film plastique avant décongélation. Laisser décongeler à +4°C pendant 3 heures.

CONDITIONNEMENT

- ▶ Unité de vente (UV) : carton de 1 plateau de 54 pièces
- ▶ Palettisation : 280 cartons par palette, 35 couches de 8 cartons

	Dimensions (L x l x h)	Poids net	Poids brut
UV (carton)	390 x 296 x 50 mm	0.550kg	0.778kg
Palette*	> 280 UV 120 x 80 x 175 cm	154.0kg	217.8kg

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

Code EAN Carton: 3700478503832