



BEAN OF CHOCOLATE 12x62G (6190096)

Fiche technique commerciale

Sales specification sheet

Created 28/09/2020 – last updated 03/04/2023

Code: PFCHAINDPATIS0096 | 62g | 9.5 x 5 x ht 4 cm |  24 M / -18°C |  0-4°C / 3H30 | 72H après décongélation/after thawing



Mousse au chocolat /
Chocolate mousse



Ganache au chocolat /
Chocolate ganache

Brownie au cacao /
Cocoa brownie

EAN 13	Dimensions Carton Case size	Pièces/carton Units/case	Poids brut/poids net Gross weight/net weight	Palette EUR / EUR pallet 80x120	UK/US pallet 100x120
3560050434783	L266 x l216 x H117	12	0.992 kg / 0.744 kg	15 cartons/cases x 15 couches/layers 225 cartons/palette – cases/pallet	19 x 15 285

Hauteur palette/Pallet height 190 cm

Liste d'ingrédients : Individuel pâtissier composé d'une mousse au chocolat noir (55.4%), d'une ganache au chocolat noir (26.2%) d'un brownie au cacao avec inclusions de brisures de noisettes caramélisées (12.3%) et d'un décor (6.1%).

Crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 25.7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), lait entier, sucre liquide (sucre, eau), sucre, glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), jaune d'œuf, œuf entier, beurre, farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), pâte de cacao 1.3%, brisures de noisettes caramélisées 0.5% (noisettes 70%, sucre, caramel (sucre, eau)), huile de tournesol, épaississant : carraghénanes, mélange de plantes et d'extrait de fruits (acérola, betterave, citron), sel. **Traces éventuelles d'autres fruits à coques.**

Ingredients list : Single serve pastry made of dark chocolate mousse (55.4%), dark chocolate ganache (26.2%), cocoa brownie with inclusions of caramelized hazelnuts (12.3%) and decoration (6.1%)

Liquid cream (cream, stabilizing agent: carrageenans), dark chocolate 25.7% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, vanilla natural flavouring), whole milk, liquid sugar (sugar, water), sugar, icing (sugar, water, glucose syrup, gelling agent: pectin, acidifier: citric acid), egg yolk, whole egg, butter, wheat flour (wheat flour, wheat gluten, malted wheat flour), cocoa mass 1.3%, caramelized hazelnuts pieces 0.5% (hazelnuts 70%, sugar, caramel (sugar, water)), sunflower oil, thickener: carrageenans, mix of plants and fruits extract (acerola, beet, lemon), salt.

May contain traces of other nuts.

**Valeurs nutritionnelles /
Nutrition info pour / for 100g**

Kj	1584
Kcal	380
Matières grasses Fat (g)	25
dont acides gras saturés Of which saturates (g)	16
Glucides Carbohydrate (g)	34
dont sucres Of which sugars (g)	26
Fibres alimentaires Fibre (g)	2.1
Protéines Proteins (g)	4.9
Sel Salt (g)	0.11

**Autres informations /
further information**

Garanti sans / free from

- Huile de palme / palm oil
- OGM / GMO
- Mat grasse Hydrogénée / Hydrogenated Fat
- Compatible / Suitable
- Halal

Avec œufs poule plein air /
With free range eggs

Produit fabriqué en France
à partir de crème origine
UE et chocolat origine
Belgique / Product
manufactured in France
from cream of EU origin
and chocolate of Belgium
origin