



Mascarpone - Framboise

Mascarpone - Raspberry

Mascarpone - Framboos

Verrine crème au mascarpone, gelée et brisures de framboise.

Glass mascarpone cream, raspberry jelly & crumble.

Glaasje mascarponecrème, frambozengeli en -gries.

Verrine verre 66ml / Glass real 66ml / Glaasje in glas 66ml

Ingrédients / Ingredient / Ingrediënten :

(FR) Ingrédients: Purée de framboise 22% (framboise 85%, sucre, eau), mascarpone 19% (CREME, correcteur d'acidité: acide citrique), crème (CREME, stabilisant: carraghénanes), brisures de framboise 14%, gelée neutre (sirop de glucose, eau, gélifiants: pectines, alginate de sodium, carraghénanes, gomme xanthane; acidifiant: acide citrique; arôme naturel, correcteurs d'acidité: citrates de sodium, phosphates de calcium; épaississant: chlorure de potassium, conservateur: sorbate de potassium), sucre, jaune d'OEUFE, sucre impalpable. Traces possible de noisettes, blé, amande, noix, sésame, pistache.

(EN) Ingredients: Raspberry purée 22% (raspberry 85%, sugar, water), mascarpone 19% (CREAM, acidity regulator: citric acid), cream (CREAM, stabiliser: carrageenan), raspberry crumble 14%, neutral jelly (glucose syrup, water, gelling agents: pectin, sodium alginate, carrageenan, xanthan gum; acidifier: citric acid; natural flavour, acidity regulators: sodium citrates, calcium phosphates; thickener: potassium chloride, preservative: potassium sorbate), sugar, EGG yolks, powdered sugar. Possible traces of hazelnut, wheat, almond, nut, sesame, pistachio.

(NL) Ingrediënten: Frambozenpuree 22% (framboos 85%, suiker, water), mascarpone 19% (ROOM, zuurteregelaar: E330), room (ROOM, stabilisator: E407), frambozengries 14%, neutrale gelei (glucosesiroop, water, geleermiddelen: E440, E401, E407, E415; zuurmiddel: E330; natuurlijk aroma, zuurteregelaars: E331, E341; verdikkingsmiddel: E508, bewaarmiddel: E202), suiker, Elgeel, poedersuiker. Mogelijke sporen van hazelnoten, tarwe, amandelen, walnoten, sesam, pistache.

Conditions de conservation / utilisation

Utilisation : sortir les verrines de l'emballage et laisser décongeler 6h au réfrigérateur.

Conservation : au congélateur à -18°C.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Après décongélation, durée de vie en frais au réfrigérateur à 7°C max = 10 jours.

Directions for conservation and use

Use: Take the glasses out of the packaging and let them defrost 6h in the refrigerator.

Conservation: storage in the freezer at -18°C.

Never refreeze a thawed product.

Shelf life in the refrigerator at 7°C max is 10 days after defrost.

Bewaarcondities en gebruiksaanwijzing

Gebruiksaanwijzing: De glaasjes uit de diepvries halen en gedurende 6u laten ontdooien in de koelkast.

Houdbaarheid : tot de datum vermeld op het doosje aan -18°C.

Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen.

Na ontdooien 10 dagen houdbaar in de koelkast bij 7°C max.

Date de durabilité minimale / Best before date / Tenminste houdbaar tot :

18 mois / months / maanden

Poids net / Net weight / Netto gewicht

37,5 g

Nutritional values

	100g	Portion 37,5g
Total calories (KJ)	983	369
Total calories (Kcal)	235	88
Total fat (g)	16	6
Of which saturated fat (g)	9	3,5
Total carbohydrate (g)	20	7,7
Of which sugars (g)	19	7,0
Dietary fiber (g)	1,6	0,6
Protein (g)	2,3	0,9
Salt (g)	0,07	0,03

Packaging : 2 trays of 24 pieces

Code article 701122610224
Code EAN carton 5420047403698



Dimensions

	Dimensions (mm)	Poids Net/ Net weight (g)	Poids brut / Gross weight (g)
Verrine		37,5	134,8
Alvéole/Tray	385x240x74	900	3411,2
Cartons / Boxes	395x260x163	1800	7063,4
	Dimensions (mm)	Poids Net/ Net weight (kg)	Poids brut / Gross weight (kg)
Palette / Pallet	1200x800x1774	162	656

	Verrine / glass	Alvéole / Trays	Carton / Boxe	Couche / Lay
Alvéole / Trays	24			
Cartons / Boxes	48	2		
Couche / Lay	432	18	9	
Palette / Palett	4320	180	90	10

Allergènes/ Allergens / Allergenen

	Présent / Present / Aanwezig	Contamination croisée possible / Cross contamination / Kruisbesmetti ng mogelijk	Si présents, ingrédients responsables / If presents, ingrédients responsable / Indien aanwezig, verantwoordelijk-ke ingrediënten
Lait et produits à base de lait (et lactose) / Milk and product derived from milk (and lactose) / Melk en zuivelproducten (en lactose)	x		Mascarpone, creme Mascarpone, cream Mascarpone, room
Œufs et produits dérivés des œufs / Eggs and products derived from eggs / Eieren en afgeleide producten	x		Jaune œuf Egg yolk Eigeel
Soja et produits dérivés du soja / Soya and products derived from soya / Soja en afgeleide producten			
Céréales contenant gluten / cereals containing gluten / granen die gluten bevatten		x	Process
Sésame et produits dérivés du sésame / Sesame and products derived from sesame / Sesam en afgeleide producten		x	Process
Lupin et dérivés du lupin / Lupin and products derived from lupin / Lupine en afgeleide producten			
Poissons et produits dérivés du poisson / Fish and products derived from fish / Vis en afgeleide producten			
Crustacés / Shellfish / Schaaldieren			
Mollusques et dérivés / Mollusks / Weekdieren en afgeleide producten			
Moutarde et produits dérivés de la moutarde / Mustard and products derived from mustard / Mosterd en afgeleide producten			
Céleri et produits dérivés du céleri / Celery and products derived from celery / Selder en afgeleide producten			
Sulphites et dérivés (>10ppm) (E220-228) / Sulphites and derived (>10ppm) (E220-228) / Sulfieten en afgeleide producten (>10ppm) (E220-228)			
Arachides et produits dérivés des arachides / Peanuts and products derived from peanuts / Pindanoten en afgeleide producten			
Fruits à coque / Nuts / Noten			
Amandes / Almonds / Amandelen		x	Process
Noisettes / Hazelnuts / Hazelnoten		x	Process
Noix / Walnuts / Noten		x	Process
Noix de cajou / Cashew nuts / Cashewnoten			
Noix de pécan / Pecan nuts / Pecannoten			
Noix du Brésil / Brazil nuts / Paranoten			
Pistaches / Pistachios / Pistachenoten		x	Process
Noix de macadamia / Nuts of macadamia / Macadamianoten			
Autres noix / Other nuts / Andere noten			