

CHOCOLADE PASSIE PETITS
FOURS



Presentatie suggestie

Artikelnummer: 0164501 • 1 platten van 48 stuks (0,680 kg)

Chocolade passie petits fours

BESCHRIJVING

Algemene ingrediënten

- 12 Lingots met Gianduja-praliné (hazelnootfinancier, knapperige praliné, Gianduja-crème en gedroogde vruchten)
- 12 Chocoladetaartjes met Weense koffie (cacaocrumble, chocoladekoffiecrème, witte chocolademousse en cacaopoeder)
- 12 Lingots met drie soorten chocolade (cacao-Joconde, krokante chocolade, crème van melkchocolade, witte chocoladeglazuur)
- 12 Krokante financiers met chocolade en karamel (chocoladefinancier, een schijf van pure chocolade, karamelganache met gezouten boter)

Zie de lijst van ingrediënten op the achterzijde.

Allergenen	BEVAT melk en melkproducten, soja en daarvan afgeleide producten, noten (amandelen, hazelnoten, pistachenoten), eieren en eiproducten, granen met gluten. Bevat eventueel vis, sesam, sulfieten, schaaldieren, selderij, weekdieren, mosterd, andere noten, lupine, arachide.				
GMO • Niet	Verzadigde vetten •	Niet	Varkensgelatine •	Niet	Straling bepalingen •Niet

VOEDINGSWAARDEN (per 100g)

Energie (kcal) :	440 kcal				
Energie (kJ) :	1830 kJ				
Eiwit :	7,4 g	Vet :	29,3 g	Koolhydraten :	35,0 g
		Waarvan verzadigd :	15,0 g	Waarvan suiker :	29,9 g
Voedingsvezel :	3,4 g	Natrium :	76 mg	Zout :	0,19 g

PRAKTISCHE INFORMATIE

EAN13	3700478516450	DUN14	13700478516457
Houdbaarheid (dagen)	547	Minimale houdbaarheid bij verkoop (dagen)	365
Bewaarinstructies	Na ontdooien maximaal 24 uur bewaren tussen 0 en +4°C. Bewaren bij -18°C. Een ontdooid product niet opnieuw invriezen.		

VERPAKKINGSINFORMATIE

Verkoopeenheid (doos)*		Pallet (80x120)**		Pallet (100x120)**	
Afmeting in mm (LxBxH)	390 x 296 x 50	280 doos (35 lagen van 8 doos)		350 doos (35 lagen van 10 doos)	
Bruto gewicht (kg)	0,970 kg	Bruto gewicht (kg)	271,6 kg	Bruto gewicht (kg)	339,5 kg
Netto gewicht (kg)	0,680 kg	Pallet hoogte (m)	1,75 m	Pallet hoogte (m)	1,75 m

* Externe afmetingen - ** Exclusief pallet (+0,15m +30 kg)

Versie n°4 - Gemaakt op 19/09/2017 – Gewijzigd op 13/02/2018

BESCHRIJVING

Algemene ingrediënten

Globale samenstelling:

Halfvolle **melk**, pure chocoladecouverture [59% cacao] 12.7% (cacaopasta, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), room (**melk**room, stabilisator: carragenen), melkchocoladecouverture 8.9% (suiker, volle **melk**poeder, cacaoboter, cacaopasta, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), **eiwit**, boter (**melk**), **tarwebloem (gluten)**, jocondebiscuit met cacao 4.4% (hele **eieren**, suiker, **tarwebloem (gluten)**, cacaopoeder, water, invertsuiker, meel van gebrande **gerstemout (gluten)**, erwtenmeel, rijsmiddel: natriumdifosfaat-carbonaat (bevat **tarwezetmeel (gluten)**)), emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, aardappelzetmeel, **melkeiwitten**), **amandelpoeder**, **eigeel**, suiker, witte chocolade 3.8% (suiker, cacaoboter, volle **melk**poeder, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), pure chocoladereep [60% cacao] 2.6% (cacaopasta, cacaoboter, suiker, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), zonnebloemolie, poedersuiker, Giandujachocolade met stukjes hazelnoot 2.3% (suiker, **hazelnoten**, cacaoboter, volle **melk**poeder, cacaopasta, emulgator: **sojalecithine**), stukjes crêpes dentelles (**tarwebloem (gluten)**), suiker, boterconcentraat (**melk**), magere **melk**poeder, **gerstemout (gluten)**, zout), cacaopoeder, bruine suiker, **hazelnoot**poeder, rundvlees gelatine, invertsuiker, praliné-vulling 0.2% (noten (**amandelen**, **hazelnoten**), suiker), **amandelen**, **hazelnoten**, vloeibare aromatische karamel (suiker, water, invertsuiker), **hazelnoot**pasta 0.1%, koffie 0.1%, **pistachenoten** 0.1%, zout, bakpoeder (rijsmiddel: difosfaat – natriumcarbonaat, **tarwezetmeel (gluten)**), gemodificeerd aardappelzetmeel, natuurlijk karamelaroma.

Gedetailleerde samenstelling:

Lingots met Gianduja-praliné (hazelnootfinancier, knapperige praliné, Gianduja-crème en gedroogde vruchten) : **Eiwit**, pure chocoladereep [60% cacao] 13,2% (cacaopasta, cacaoboter, suiker, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), poedersuiker, melkchocoladecouverture 9,5% (suiker, volle **melk**poeder, cacaoboter, cacaopasta, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), halfvolle **melk**, pure chocoladecouverture [59% cacao] 7,1% (cacaopasta, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), room (**melk**room, stabilisator: carragenen), boter (**melk**), **tarwebloem (gluten)**, **eigeel**, **amandelpoeder**, zonnebloemolie, cacaopoeder, vloeibare aromatische karamel (suiker, water, invertsuiker), invertsuiker, rundvlees gelatine, natuurlijk karamelaroma, zout, bakpoeder (rijsmiddel: difosfaat – natriumcarbonaat, **tarwezetmeel (gluten)**)).

Chocoladetaartjes met Weense koffie (cacaocrumble, chocoladekoffiecrème, witte chocolademousse en cacaopoeder) : Halfvolle **melk**, pure chocoladecouverture [59% cacao] 14,8% (cacaopasta, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), **eiwit**, melkchocoladecouverture 9,8% (suiker, volle **melk**poeder, cacaoboter, cacaopasta, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), Giandujachocolade met stukjes hazelnoot 7,3% (suiker, **hazelnoten**, cacaoboter, volle **melk**poeder, cacaopasta, emulgator: **sojalecithine**), room (**melk**room, stabilisator: carragenen), suiker, **eigeel**, **amandelpoeder**, **hazelnoot**poeder, stukjes crêpes dentelles (**tarwebloem (gluten)**), suiker, boterconcentraat (**melk**), magere **melk**poeder, **gerstemout (gluten)**, zout), zonnebloemolie, **tarwebloem (gluten)**, boter (**melk**), praliné-vulling 0,7% (noten (**amandelen**, **hazelnoten**), suiker), **amandelen**, **hazelnoten**, rundvlees gelatine, **hazelnoot**pasta 0,4%, **pistachenoten** 0,3%, bakpoeder (rijsmiddel: difosfaat – natriumcarbonaat, **tarwezetmeel (gluten)**), zout.

Lingots met drie soorten chocolade (cacao-Joconde, krokante chocolade, crème van melkchocolade, witte chocoladeglazuur) : Pure chocoladecouverture [59% cacao] 24% (cacaopasta, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), jocondebiscuit met cacao 21,7% (hele **eieren**, suiker, **tarwebloem (gluten)**, cacaopoeder, water, invertsuiker, meel van gebrande **gerstemout (gluten)**, erwtenmeel, rijsmiddel: natriumdifosfaat-carbonaat (bevat **tarwezetmeel (gluten)**)), emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, aardappelzetmeel, **melkeiwitten**), melkchocoladecouverture 15,2% (suiker, volle **melk**poeder, cacaoboter, cacaopasta, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), witte chocolade 12,3% (suiker, cacaoboter, volle **melk**poeder, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), room (**melk**room, stabilisator: carragenen), halfvolle **melk**, zonnebloemolie, **eigeel**, stukjes crêpes dentelles (**tarwebloem (gluten)**), suiker, boterconcentraat (**melk**), magere **melk**poeder, **gerstemout (gluten)**, zout), invertsuiker.

Krokante financiers met chocolade en karamel (chocoladefinancier, een schijf van pure chocolade, karamelganache met gezouten boter) : Room (**melk**room, stabilisator: carragenen), halfvolle **melk**, boter (**melk**), **tarwebloem (gluten)**, **amandelpoeder**, pure chocoladecouverture [59% cacao] 6% (cacaopasta, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), suiker, witte chocolade 4,6% (suiker, cacaoboter, volle **melk**poeder, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), bruine suiker, **eigeel**, cacaopoeder, melkchocoladecouverture 3% (suiker, volle **melk**poeder, cacaoboter, cacaopasta, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), rundvlees gelatine, koffie 0,4%, gemodificeerd aardappelzetmeel, zout.