



Mousse citron yuzu Mangue Coco

Bocal mousse citron Yuzu, jus de mangue, crumble sablée coco.

Yuzu lemon mousse Mango Coco

Jar yuzu lemon mousse, mango juice, coconut cookie crumble.

Yuzu citroenmousse Mango Kokos

Bokaal mousse van yuzu citroen, mangosap, kokosnoot cookie crumble.

Bocal / Jar / Bokaal 140ml

Ingrédients / Ingredients / Ingrediënten:

(FR) Ingrédients: crème (CREME, stabilisant: carraghénanes), cubes de mangue 14%, mascarpone (CREME, correcteur d'acidité: acide citrique), purée de mangue 10%, sucre, farine de BLE, jaunes d'OEUUF, jus de Yuzu 5%, purée de fruits de la passion 4% (jus de fruits de la passion 88%, sucre, eau), BEURRE, noix de coco râpée, eau, purée de citron vert, gélatine, arôme naturel de vanille, sel, graines de vanille épuisées. Traces possible de noisette, amande, noix, sésame, pistache.

(EN) Ingredients: cream (CREAM, stabiliser: carrageenan), mango cubes 14%, mascarpone (CREAM, acidity regulator: citric acid), mango puree 10%, sugar, WHEAT flour, EGG yolks, yuzu juice 5%, passion fruit puree 4% (passion fruit juice 88%, sugar, water), BUTTER, grated coconut, water, lime puree, gelatine, natural vanilla flavour, salt, exhausted vanilla seeds. Possible traces of hazelnut, almond, nut, sesame, pistachio.

(NL) Ingrediënten: room (ROOM, stabilisator: carrageen), mangoblokjes 14%, mascarpone (ROOM, zuurteregelaar: citroenzuur), mangopuree 10%, suiker, TARWEBloem, Elgeel, yuzusap 5%, passievruchtenpuree 4% (passievruchtensap 88%, suiker, water), BOTER, geraspte kokosnoot, water, limoenpuree, gelatine, natuurlijk vanille aroma, zout, zaden van uitgeputte vanille. Mogelijke sporen van hazelnoot, amandel, walnoot, sesam, pistache.

Conditions de conservation / utilisation

Utilisation: sortir les bocaux 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 jars 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 bokaal uit de diepvries halen en gedurende 6u laten ontdooien in de koelkast.

Houdbaarheid: in de diepvriezer aan -18°C.

Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen.

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

Date de durabilité minimale / Best before date / Tenminste houdbaar tot : 18 mois / months / maande

Poids net / Net weight / Netto gewicht 71,0 g

Valeurs nutritionnelles :

	100g	Portion 71g
Total calories (KJ)	1101	782
Total calories (Kcal)	263	187
Total fat (g)	18	13
Of which saturated fat (g)	11	8,1
Total carbohydrate (g)	21	15
Of which sugars (g)	15	10
Dietary fiber (g)	1,0	0,7
Protein (g)	3,6	2,6
Salt (g)	0,04	0,03

Conditionnement

Numéro article

722138710215

Code EAN

5420047407719

Dimensions

	Dimensions	Poids Net/ Net weight	Poids brut / Gross weight
Verrine/Glasse	67,5x54x70mm	71g	166g
Alvéole/Tray	377x274x98mm	1065g	2666g
Cartons / Boxes	393x280x213mm	2130g	5574g
Palette / Pallet	1200x800x1820mm	136kg	377kg

	Verrine / glass	Alvéole / Trays	Carto n / Boxe	Couche / Lay
Alvéole / Trays	15			
Cartons / Boxes	30	2		
Couche / Lay	240	16	8	
Palette / Palett	1920	128	64	8

Allergènes/ Allergens / Allergenen

	Présent / Present / Aanwezig	Contaminatio n croisée possible / Cross contaminatio n / Kruisbesmetti ng mogelijk	Si présents, ingrédients responsables / If present, responsible ingredients / Indien aanwezig, verantwoordelijke ingrediënten
Lait et produits à base de lait (et lactose) / Milk and product derived from milk (and lactose) / Melk en zuivelproducten (en lactose)	x		Crème, cream, room / Mascarpone / Beurre, butter, boter
Œufs et produits dérivés des œufs / Eggs and products derived from eggs / Eieren en afgeleide producten	x		Jaune d'œufs, egg yolks, 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		Farine, flour, bloem
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			