



Mascarpone Café

Mascarpone Coffee

Mascarpone Koffie

Verrine mousse mascarpone, crème de café, ganache chocolat noir et café, brisures de spéculoos.

Glass mascarpone mousse, coffee cream, dark chocolate and coffee ganache, speculaas crumble.

Glaasje mousse

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

Ingrédients / Ingredient / Ingrediënten :

(FR) Ingrédients: Crème (CREME, stabilisant: carraghénanes), mascarpone 20% (CREME, correcteur d'acidité: acide citrique), chocolat noir 10% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant: lécithines (SOJA); arôme naturel de vanille), sucre, brisures de spéculoos 6% (farine de BLE, sucre, huiles végétales (palme, colza), sirop de sucre candi, poudre à lever: carbonates de sodium, farine de SOJA, sel, cannelle), jaunes d'OEUUF, arôme naturel de café (contient GLUTEN), sucre impalpable, gélatine (boeuf), café soluble. Traces possible de noisettes, amandes, noix, sésame, pistaches.

(EN) Ingredients: Cream (CREAM, stabiliser: carrageenan), mascarpone 20% (CREAM, acidity regulator: citric acid), dark chocolate 10% (cocoa mass, sugar, emulsifier: lecithins (SOYA); natural vanilla flavour), sugar, speculaas crumble 6% (WHEAT flour, sugar, vegetable oils (palm, rapeseed), candy sugar syrup, raising agent: sodium carbonates; SOYA flour, salt, cinnamon), EGG yolks, natural coffee flavour (contain GLUTEN), sugar powder, gelatine (beef), instant coffee. Possible traces of hazelnut, almond, nut, sesame, pistachio.

(NL) Ingrediënten: Room (ROOM, stabilisator: carrageen), mascarpone 20% (ROOM, zuurteregelaar: citroenzuur), zwarte chocolade 10% (cacaopasta, suiker, emulgator: lecithinen (SOJA); natuurlijk vanille aroma), suiker, speculaasgruis 6% (TARWEBloem, suiker, plantaardige olie (palm, koolzaad), kandijnsuikerstroop, rijsmiddel: natriumcarbonaten; SOJABloem, zout, kaneel), EIGEEL, natural koffie aroma (bevat GLUTEN), bloedsuiker, gelatine (rundvlees), oploskoffie. Mogelijke sporen van hazelnoten, 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 = 6 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 max 7°C is 6 days after defrost.

Bewaarcondities en gebruiksaanwijzing

Gebbruiksaanwijzing: 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 6 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

36,3 g

Valeurs nutritionnelles :

g of product	100	36,3
Total calories (KJ)	1558	565
Total calories (Kcal)	373	135
Protein (g)	3,75	1,4
Total carbohydrate (g)	23,9	8,7
Sugars (g)	21,0	7,6
Total fat (g)	29,1	10,5
Saturated fat (g)	17,7	6,4
Dietary fiber (g)	1,06	0,4
Salt (g)	0,16	0,06

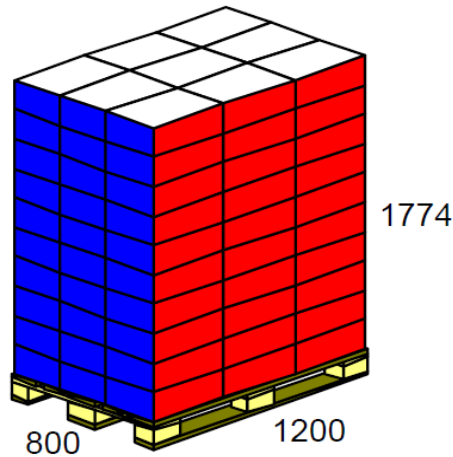
Conditionnement

Code article 701126310224
Code EAN carton 5420047405203

Dimensions

Alvéole/Tray = 385x240x74mm Poids Net: 870g Poids Brut: 3310g
Carton/Box (LxIxh) = 395x260x163mm Poids Net: 1740g Poids Brut: 6869g
Palette/Pallet (LxIxh) =1200x800x1774mm Poids Net: 157kg Poids Brut: 638Kg

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



Allergènes/ Allergens / Allergenen

	Présent / Present / Aanwezig	Contaminatio n croisée possible / Cross contamination / Kruisbesmetti ng mogelijk	Si présents, ingrédients responsables / If presents, ingrédients responsable / Indien aanwezig, verantwoordelij-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		Crème, mascarpone Cream, mascarpone Room, mascarpone
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	x		Chocolat, speculoos Chocolate, speculaas Chocolade, speculaas
Céréales contenant gluten / cereals containing gluten / granen die gluten bevatten	x		Speculoos, arôme café Speculaas, coffee flavour Speculaas, koffie aroma
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			