



Mascarpone - Framboise
Mascarpone - Raspberry
Mascarpone - Framboos



Chocolat noir/chocolat blanc ganache
Dark chocolate/white chocolate ganache
Zwarte chocolade/witte chocolade



Crèmeux coco - coulis mangue
Coconut cream - mango coulis
Kokoscrème - mangocoulis

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

Ingrédients / Ingredients / Ingrediënten :

(FR) Ingrédients: Crème (CREME, stabilisant: E407), purée de mangue 7% (mangue 93,5%, sucre, eau), sucre, chocolat noir 6% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant: E322 (SOJA); arôme naturel de vanille), purée de framboise 6% (framboise 83%, sucre, eau), gelée neutre (sirop de glucose, eau, gélifiants: E440, E401, E407, E415; acidifiant: E330; arôme naturel, correcteurs d'acidité: E331, E341; conservateur: E202), mascarpone 5% (CREME, correcteur d'acidité: E330), brisures de framboise 4%, chocolat blanc 4% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant: E322 (SOJA); arôme naturel de vanille), lait de noix de coco 3% (noix de coco 55%, eau), amandes en bâtonnets caramélisées 2% (AMANDES 96%, sucre, sirop de glucose, miel), jaunes d'OEUF pasteurisés, purée fruit de la passion 1% (jus de fruits de la passion 88%, sucre, eau), framboise 1%, blancs d'oeuf pasteurisés (blancs d'OEUF, stabilisants: E412, E415), copeaux de chocolat noir 1% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: E322 (SOJA); arôme naturel de vanille), farine de BLE, BEURRE, sucre impalpable, fibres de BLE, noix de coco râpée, sel.

(EN) Ingredients: Cream (CREAM, stabiliser: E407), mango puree 7% (mango 93,5%, sugar, water), sugar, dark chocolate 6% (cocoa mass, sugar, emulsifier: E322 (SOY); natural vanilla flavour), raspberry puree 6% (raspberry 83%, sugar, water), neutral jelly (glucose syrup, water, setting agents: E440, E401, E407, E415; acidifier: E330; natural flavouring, acidity regulators: E331, E341; preservative: E202), mascarpone 5% (CREAM, acidity regulator: E330), raspberry crumble 4%, white chocolate 4% (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: E322 (SOY); natural vanilla flavour), coconut milk 3% (coconut 55%, water), caramelized almond sticks 2% (ALMONDS 96%, sugar, glucose syrup, honey), pasteurized EGG yolks, passion fruit purée 1% (passion fruit juice 88%, sugar, water), raspberry 1%, pasteurised white eggs (white EGGS, stabilisers: E412, E415), microshavings of dark chocolate 1% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: E322 (SOYA); natural vanilla flavour), WHEAT flour, BUTTER, powdered sugar, WHEAT fibres, grated coconut, salt.

(NL) Ingrediënten: Room (ROOM, stabilisator: E407), mangopuree 7% (mango 93,5%, suiker, water), suiker, pure chocolade 6% (cacaomassa, suiker, emulgator: E322 (SOJA); natuurlijk vanillearoma), frambozenpuree 6% (framboos 83%, suiker, water), neutrale gelei (glucosesiroop, water, geleermiddelen: E440, E401, E407, E415; zuurmiddel: E330; natuurlijk aroma, zuurteregelaars: E331, E341; bewaarmiddel: E202), mascarpone 5% (ROOM, zuurteregelaar: E330), frambozengries 4%, witte chocolade 4% (suiker, cacao boter, volle MELKpoeder, emulgator: E322 (SOJA); natuurlijk vanillearoma), kokosnootmelk 3% (kokosnoot 55%, water), gekarameliseerde amandelstaafjes 2% (AMANDELEN 96%, suiker, glucosestroop, honing), gepasteuriseerd Elgeel, passievruchtenpuree 1% (passievruchtensap 88%, suiker, water), framboos 1%, gepasteuriseerde eiwitten (Elwit, stabilisator: E412, E415), mini chocoladekrullen 1% (suiker, cacaopasta, cacao boter, emulgator: E322 (SOJA); natuurlijk vanille aroma), TARWEBloem, BOTER, poedersuiker, TARWEvezels, geraspte kokosnoot, zout.

Conditions d'utilisation / Use conditions / Degustatieadvies:

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

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

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

Conditions de conservation / Conservation conditions / Bewaaradvies:

Conservation : au congélateur à -18°C

Attention : jamais recongeler un produit décongelé.

Conservation: storage in the freezer at -18°C

Attention : do never freeze a defrosted product again

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

Opgelet : Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen.

Date de durabilité minimale / Best 18 mois / months / maanden

Après décongélation, durée de vie en frais au réfrigérateur à 4°C = 3 jours

Shelf life in the refrigerator at 4°C is 3 days after defrost.

Na ontdooien 3 dagen houdbaar in de koelkast bij 4°C.

Poids net / Net weight / Netto

43,3 g

Valeurs nutritionnelles :

g of product	100	43,3
Total calories (KJ)	1259	546
Total calories (Kcal)	301	130
Protein (g)	3,09	1,3
Total carbohydrate (g)	22,6	9,8
Sugars (g)	19,9	8,6
Total fat (g)	22,3	9,7
Saturated fat (g)	12,7	5,5
Dietary fiber (g)	1,99	0,9
Salt (g)	0,10	0,04

Conditionnement

Numéro
article R&R
 X48_3_0001

Code EAN carton

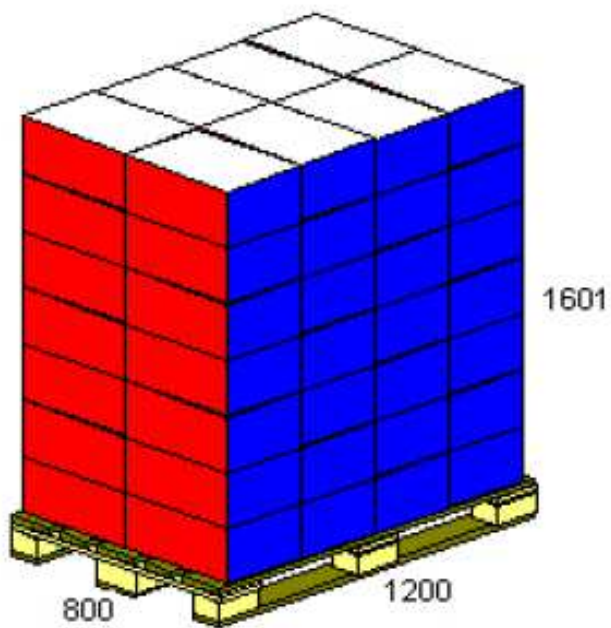
5420047401205

Dimensions

Carton/Box (Lxlxh) = 393x280x213mm Poids Net : 2078g Poids Brut : 7034g

Palette/Pallet (Lxlxh) =1200x800x1601mm Poids Net : 116kg Poids Brut : 414Kg

	Verrine / glass / glaasjes	Alvéole / Trays	Carton / Boxe
Alvéole / Trays	8		
Cartons / Boxes	48	6	
Couche / Lay	384	48	8
Palette / Palet	2688	336	56



Allergènes/ Allergens / Allergenen

	Présent / Present / Aanwezig	Contamination croisée possible / Cross contamination / Kruisbesmetting mogelijk	Si présents, ingrédients responsables / If presents, ingredients responsible / 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		crème, mascarpone, beurre, chocolat blanc cream, mascarpone, butter, white chocolate room, mascarpone, boter, witte chocolade
Œufs et produits dérivés des œufs / Eggs and products derived from eggs / Eieren en afgeleide producten	x		Blancs d'œufs, jaunes d'œufs White eggs, egg yolks Eiwitten, eigeel
Soja et produits dérivés du soja / Soya and products derived from soya / Soja en afgeleide producten	x		Chocolat noir, copeaux de chocolat noir Dark chocolate, microshavings of dark chocolate pure chocolade, mini chocoladekrullen
Céréales contenant gluten / cereals containing gluten / granen die gluten bevatten	x		Farine de blé, fibres de blé Wheat flour, Wheat fibres TARWEbloem, TARWEvezels
Sésame et produits dérivés du sésame / Sesame and products derived from sesame / Sesam en afgeleide producten			

<p>Lupin et dérivés du lupin / Lupin and products derived from lupin / Lupine en afgeleide producten</p>		
<p>Poissons et produits dérivés du poisson / Fish and products derived from fish / Vis en afgeleide producten</p>		
<p>Crustacés / Shellfish / Schaaldieren</p>		
<p>Mollusques et dérivés / Mollusks / Weekdieren en afgeleide producten</p>		
<p>Moutarde et produits dérivés de la moutarde / Mustard and products derived from mustard / Mosterd en afgeleide producten</p>		
<p>Céleri et produits dérivés du céleri / Celery and products derived from celery / Selder en afgeleide producten</p>		
<p>Sulphites et dérivés (>10ppm) (E220-228) / Sulphites and derived (>10ppm) (E220-228) / Sulfieten en afgeleide producten (>10ppm) (E220-228)</p>		

Arachides et produits dérivés des arachides / Peanuts and products derived from peanuts / Pindanoten en afgeleide producten		
Fruits à coque / Nuts / Noten	x	
Amandes / Almonds / Amandelen	x	
Noisettes / Hazelnuts / Hazelnoten		
Noix / Walnuts / Noten		
Noix de cajou / Cashew nuts / Cashewnoten		
Noix de pécan / Pecan nuts / Pecannoten		
Noix du Brésil / Brazil nuts / Paranoten		
Pistaches / Pistachios / Pistachenoten		
Noix de macadamia / Nuts of macadamia / Macadamianoten		
Autres noix / Other nuts / Andere noten		

Amandes batonnets
caramelized almond sticks
gekarameliseerde amandelstaafjes