



**BANDA CRUJIENTE 3  
CHOCOLATES  
Código: 02023018**



Sugerencia de presentación

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto de panadería de alta gama **Tecnología :** PAE (Descongelar y servir)

<b>Criterios físicos</b>	Producto de pastelería con chocolate y avellanas, ultracongelado. Listo para el consumo: descongelar y servir.
Peso (g) como vendido	650,00
Longitud (cm)	33
Ancho (cm)	8,50
Altura (cm)	3

<b>GTIN/EAN producto :</b>	03291810279596	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	3291811167502
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	00-Standard
Cajas / capa	12	Piezas / caja	4 (1 x 4)
Capas / palet	11	Medidas de la caja en mm L x a x a	396x196x155
Cajas / palet	132	Peso neto de la caja (kg)	2.600
Unidades / palet	528	Peso bruto de la caja (kg)	3.130
Peso neto palet (kg)	23	<b>Caducidad mínima</b>	18 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	436.16		
Altura total (cm)	185.5		
Medidas palet	80 x 120		

**VENTAJAS PRODUCTO**

- Ideal para cortar en 8-10-12 porciones gracias a su base de cartón marcada
- Una capa de "Biscuit Joconde" con otra de praliné crocante (chocolate con leche y crepe dentelle), crema bavaoise al chocolate blanco y crema bavaoise al chocolate negro
  - Decorada con chocolate negro en polvo
  - Embalaje Délifrance elegante y conveniente

**INGREDIENTES (COMO SE VENDE)**

**crema de leche**, azúcar, agua, chocolate negro 6.8% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao), chocolate blanco 6.4% (azúcar, manteca de cacao, **leche** entera en polvo, aroma natural de vainilla, emulgente (E322 (**soja**))), **huevos**, aceite de pepita de uva, harina de **trigo**, grasas vegetales no hidrogenadas (coco, palma, palmiste, sal, karité, colza), **leche** entera en polvo, clara de **huevo**, **leche** desnatada en polvo, **almendras** en polvo, cacao magro en polvo, jarabe de glucosa, almidón modificado, pasta de **avellanas** 0.6%, manteca de cacao, cacao en polvo, gelatina, **mantequilla** concentrada, chocolate con **leche** 0.2% (**leche** entera en polvo, emulgente (E322 (**soja**))), almidón, gelificante (E404, E450, E339), malta de **cebada** tostada, sal, emulgente (E322 (**soja**)), aroma natural de vainilla, estabilizante (E407), colorante (carotenos de origen natural), espesante (E412, E415).  
Puede contener otros frutos de cascara.  
V3

## **VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1589	1589	10329	124
Valor energético (kcal)	381	381	2477	124
Grasas (g)	24.9	24.9	161.9	231
de las cuales saturadas (g)	13.3	13.3	86.5	432
Hidratos de carbono (g)	33	33	214.5	83
de los cuales azúcares (g)	27.9	27.9	181.4	202
de los cuales almidón (g)	0	0	0	0
Fibra alimentaria (g)	1.6	1.6	10.4	42
Proteínas (g)	5.5	5.5	35.8	72
Sal (g)	0.25	0.25	1.6	27

\*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

### **ESPECIFICIDADES**

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Presencia de cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin colorantes ni aromas artificiales \*
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización

\*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Descongelación  
Entre 0 y +4°C 7h

### **PREPARACIÓN :**

Sacar la banda de la caja y dejar descongelar 7 horas a una temperatura entre 0 a 4°C.  
Para cortar mejor, deslizar un cuchillo entre el pastel congelado y la base de cartón.  
Este postre se degusta bien frío.

Una vez descongelado se puede conservar hasta 3 días en la nevera o en vitrina refrigerada entre 0°C a +4°C  
No volver a congelar un producto descongelado.

### **CONSERVACIÓN :**

18 MESES A -18°C