



# Fiche technique

## Spezifikation

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

1

#### **Description commerciale/ Beschreibung :**

9 Petits fours sur un plateau plastique (tartelette fraise des bois, citron-noisette, chou vanille, tartelette chocolat fruits rouges, mousseux café, chou noisette caracrakine, macaron passion framboise, cremeux vanille griotte, dunette pomme caramel)

9 verschiedene Petit fours auf einem Plastiktray (Walderdbeertörtchen, Zitrone-Haselnuss, Vanillechoux, Schoko-Rotfruchttörtchen, Cafémousse, Haselnuss-Crackerchoux, Passionsfrucht-Himbeer Macaron, Vanille-Sauerkirsch, Apfel-Karamell)

#### **Code produit et numéro EAN / Artikelnummer und EAN :**

Numéro EAN : 3770002782262

Code produit / Art Nr : 82262

#### **Mise en œuvre / Auftauhinweis :**

Sortir du congélateur, ouvrir la boîte, percer le film et laisser décongeler 4 heures en chambre froide entre 0 et 4°C. Ôter le film puis servir.

(Ne pas recongeler un produit décongelé)

Den Karton öffnen, den Plastikfilm perforieren und bei 0°-4°C zirka 4 Stunden auftauen. (Nicht wieder einfrieren)

#### **Liste d'ingrédients /Zutaten:**

Tartelette fraises des bois : crèmeux fraises des bois 50% (CREME UHT, purée de fraises 12% (fraises 10.2%, sirop de sucre inverti), fraises des bois 12%, jaunes d'ŒUFS, sucre, eau, gélatine bovine), pâte sucrée (farine de BLE, BEURRE, sucre, blancs d'ŒUFS, poudre d'AMANDES, jaunes d'ŒUFS, poudre à lever : E500ii, E450i, amidon, gousse de vanille), compotée de fraises 13.6% (purée de fraises 11.2% (fraises 9.5%, sirop de sucre inverti), sucre, féculé de pomme de terre, gélifiant : E440, affermissant : E450, E341, dextrose), frangipane (BEURRE, poudre d'AMANDE, sucre, ŒUFS, crème pâtissière (LAIT, sucre, jaune d'ŒUFS, préparation pour crème pâtissière (amidon de maïs, arôme, colorants : E160b, E101), farine de BLE), farine de BLE, rhum), PISTACHE.

Entremet citron noisette : dacquoise noisette 27.1% (blanc d'ŒUFS, sucre glace, poudre de NOISETTES 7.5%, sucre, sirop de sucre inverti), mousse au chocolat (CREME UHT, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), LAIT, jaunes d'ŒUFS, sucre, sirop de sucre inverti), croustillant praliné 21.4% (praliné AMANDES NOISETTES 8,7% (sucre, NOISETTES, AMANDES, stabilisant : E420i, émulsifiant : E322 (SOJA)), biscuit finement émietté (farine de BLE, sucre, matière grasse de LAIT anhydre, sucre du LAIT, protéine de LAIT, sucre, extrait de malt d'ORGE, poudre à lever : E500ii), chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille)), crèmeux praliné 17.1% (praliné NOISETTES AMANDES 10,2% (sucre, NOISETTES, AMANDES,

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018



# Fiche technique

## Spezifikation

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

2

stabilisant : E420i, émulsifiant : E322 (SOJA), CREME UHT, gélatine bovine), marmelade citron 12.9% (eau, citron jaune 2.7%, purée d'abricot (abricot, sirop de sucre inverti), sucre, purée de citron <1% (citron <1%, sirop de sucre inverti), sel, gélifiant : E440, affermissant : E450, E341, dextrose), velours (chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), beurre de cacao, huile de tournesol, colorant : E101)

Chou vanille : Crème pâtissière vanille 52.6% (LAIT, eau, préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid (sucre, amidon modifié, poudre de LAIT entier, poudre de LAIT écrémé, LACTOSE, poudre de crème de LAIT, stabilisants : E263, E450, E339, amidon, émulsifiants : E475, E471, sel, arôme colorant : E160ai), arôme naturel de vanille <1%), pâte à choux (OEUFs, eau, farine de BLE, BEURRE, LAIT, sucre, sel), fondant vanille 26.3% (fondant spécial confiseur (sucre, sirop de glucose, eau), fondant absolu (sucre, sirop de glucose, eau, gélifiant : E406, colorant : E171, conservateur : E 202), poudre naturel de vanille)

Tartelette chocolat fruits rouges : mousseline vanille (LAIT, BEURRE, sucre, jaune d'ŒUFS, farine de maïs, préparation pour crème pâtissière (amidon de maïs, arôme, colorants : E160b, E101)), coque chocolat 25% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, arôme naturel de vanille, émulsifiant : E322 (SOJA)), framboises 15%, griottes 15%, mûres 15%, groseilles 5%

Mousseux café : Mousseux café 41.4% (CREME UHT, sucre, eau, gélatine bovine, café soluble <1%), ganache café 23.9% (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), CREME UHT, eau, café soluble <1%, gélatine bovine), streuzel chocolat NOISETTE (BEURRE, sucre roux, farine de BLE, poudre de NOISETTE, praliné (sucre, NOISETTES, AMANDES, graisse végétale (tournesol), émulsifiant : E322 (SOJA)), poudre de cacao, cannelle, poudre à lever : E450i, E500ii, amidon), biscuit génoise chocolat (ŒUFs, sucre, jaune d'ŒUFS, farine de BLE, poudre de cacao, sirop de sucre inverti, eau, émulsifiant : E471, stabilisant : E420ii, arôme), velours chocolat au LAIT (chocolat au LAIT (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), beurre de cacao, huile de tournesol), grain de café (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, agents d'enrobage : E904, E414, pâte de café, matière grasse LAITIERE anhydre, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille, poudre de cacao)

Chou noisette caracrakine : ganache chocolat NOISETTE 42.1% (CREME UHT, chocolat au LAIT (sucre, poudre de LAIT entier, beurre de cacao, pâte de cacao, émulsifiant : E 322 (SOJA), arôme naturel de vanille), pâte de NOISETTE 1.5%), caracrakine 26.3% (chocolat LAIT caramel (poudre de LAIT entier, beurre de cacao, sucre caramélisé, pâte de cacao, sucre, arôme naturel), sucre, graisses végétales (tournesol, colza), éclats de biscuits (farine de BLE, sucre, farine de malt de BLE, amidon de BLE, poudre à lever : E500ii, sel, arôme naturel vanille), LAIT écrémé en poudre, émulsifiant : E 322 (SOJA), épice), pâte à choux (OEUF, eau, farine de BLE, BEURRE, LAIT, sucre, sel), décor chocolat (chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), colorant : E171, E172)

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018



# Fiche technique

## Spezifikation

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

3

Macaron passion framboise : coque macaron jaune (sucre glace (sucre, féculé de pomme de terre), poudre d'AMANDES, blanc d'OEUF, sucre, eau, colorant : extrait de carthame), ganache chocolat passion 29.7% (CREME UHT, chocolat au LAIT (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), purée de passion 6.2%, sirop de sucre inverti), framboise 19.8%, poudre de cacao.

Crèmeux vanille griotte : crèmeux vanille 55% (CREME (CREME UHT, jaunes d'ŒUFS, sucre, eau, gélatine bovine, gousses de vanille <1%), compotée fruits rouges 24.5% (fraises des bois 4.6%, framboises 4.6%, myrtilles 4.6%, groseilles 4.6%, sucre, eau, gélatine bovine), pain de gène pistaches (pâte d'AMANDE, blanc d'ŒUFS, BEURRE, jaune d'ŒUFS, pâte de PISTACHES (PISTACHES, huile de tournesol), farine de BLE, féculé de pomme de terre), velours (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), beurre de cacao, huile de tournesol, colorant : E120), glaçage (sirop de glucose fructose, eau, humectant : E422, sucre, épaississant : E440, correcteur d'acidité : E330, E331), PISTACHE.

Dunette pomme caramel : breton nature (BEURRE, sucre, farine de BLE, poudre d'AMANDES, jaune d'ŒUF, sel, poudre à lever : E500ii, E450i, amidon), pommes 38.5% (pommes 30.7%, BEURRE, sucre, gousses de vanille), crèmeux caramel 19.2% (CREME UHT, sucre, BEURRE, glucose, eau, gélatine bovine, sel), feuille verte (chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, émulsifiant : E322 (SOJA), vanille naturelle), colorant : E100, E163, E141ii).

Walderdbeertörtchen: Walderdbeeren Creme 50% (SAHNE, Erdbeerpüree 12% (Erdbeeren 10.2%, Invertzuckersirup), Walderdbeeren 12%, EIGELB, Zucker, Wasser, Rindergelatine), Mürbeteig (WEIZENMEHL, BUTTER, Zucker, EIWEISS, MANDELPULVER, EIGELB, Backtriebmittel: E500ii, E450i, Stärke, Vanilleschote), Erdbeerkompott 13.6% (Erdbeerpüree 11,2% (Erdbeeren 9.5%, Invertzuckersirup), Zucker, Kartoffelstärke, Geliemittel: E440, Festigungsmittel : E450, E341, Traubenzucker), Mandelcreme (BUTTER, MANDELPULVER, Zucker, EIER, Vanillecreme (MILCH, Zucker, EIGELB, Zubereitung für Vanillecreme (Maisstärke, Aroma, Farbstoff: E160b, E101), WEIZENMEHL), WEIZENMEHL, Rum), PISTAZIEN.

Zitrone-Haselnuss: Haselnussdacquoise 27,1% (EIWEISS, Puderzucker, HASELNUSSPULVER 7.5%, Zucker, Invertzuckersirup), Schokoladenmousse (SAHNE, dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), MILCH, EIGELB, Zucker, Invertzuckersirup), Praliné crisp 21.4% (Haselnussmandelpraline 8,7% (Zucker, HASELNÜSSE, MANDELN, Stabilisator: E420i, Emulgator: E322 (SOJA)), fein zerkleinertes Gebäck (WEIZENMEHL, Zucker, wasserfreies MILCHFETT, MILCHZUCKER, MILCHEIWEISS, Zucker, GERSTENMALZEXTRAKT, Backpulver): E500ii), dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), cremige Praline 17.1% (Haselnussmandelpraline 10,2% (Zucker, HASELNÜSSE, MANDELN, Stabilisator: E420i, Emulgator: E322 (SOJA)), SAHNE, Rindergelatine), Zitronenmarmelade 12,9% (Wasser, Zitrone 2.7%, Aprikosenpüree (Aprikose, Invertzuckersirup), Zucker, Zitronenmark <1% (Zitrone <1%, Invertzuckersirup), Salz, Geliemittel: E440, Festigungsmittel: E450, E341, Dextrose), Dekoration

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018



# Fiche technique

## Spezifikation

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

4

(dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator): E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Kakaobutter, Sonnenblumenöl, Farbstoff: E101)

Vanillechoux: Vanillepuddingcreme 52,6% (MILCH, Wasser, Pulverpräparat für kaltgepresste Puddingcreme (Zucker, modifizierte Stärke, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, LAKTOSE, MILCHPULVER, Stabilisatoren: E263, E450, E339, Stärke, Emulgatoren : E475, E471, Salz, Aroma, Farbstoff: E160ai), natürliches Vanillearoma <1%), Chouxgebäck (EIER, Wasser, WEIZENMEHL, BUTTER, MILCH, Zucker, Salz), Vanillefondant 26,3% (spezieller Konditorfondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser), Fondant (Zucker, Glukosesirup, Wasser, Geliermittel: E406, Farbstoff : E171, Konservierungsstoff: E 202), natürliches Vanillepulver).

Schoko Rotfrucht Törtchen: Vanillecreme (MILCH, BUTTER, Zucker, EIGELB, Maismehl, Gebäckcrememischung (Maisstärke, Aroma, Farbstoffe: E160b, E101)), Schokoladenhülle 25% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, natürliches Vanillearoma, Emulgator: E322 (SOJA)), Himbeeren 15%, Kirschen 15%, Brombeeren 15%, Johannisbeere 5%)

Cafémousse: Kaffeemousse 41,4% (SAHNE, Zucker, Wasser, Rindergelatine, löslicher Kaffee <1%), Kaffeeganache 23,9% (weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), SAHNE, Wasser, löslicher Kaffee <1%, Rindergelatine), Haselnuss-Schokoladenstreusel (BUTTER, brauner Zucker, WEIZENMEHL, HASELNUSSPILVER, Praline (Zucker, HASELNÜSSE, MANDELN, Pflanzenfett (Sonnenblume), Emulgator: E322 (SOJA)), Kakaopulver, Zimt, Backtriebmittel: E450i, E500ii, Stärke), Schokoladen-Génoisekeks (EIER, Zucker, EIGELB, WEIZENMEHL, Kakaopulver, Invertzuckersirup, Wasser, Emulgator : E471, Stabilisator: E420ii, Aroma), Milchsokoladendekor (Milchsokolade (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator): E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Kakaobutter, Sonnenblumenöl), Kaffeebohne (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Überzugsmittel: E904, E414, Kaffeemassee, wasserfreies MILCHFETT, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma, Kakaopulver).

Haselnuss-Crackerchoux: Haselnuss-Schokoladen-Ganache 42,1% (SAHNE, Milchsokolade (Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: E 322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), HASELNUSSMASSE 1,5%), Cracker 26,3% (Schokomilchkaramell (VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, karamellierter Zucker, Kakaomasse, Zucker, natürliches Aroma), Zucker, pflanzliche Fette (Sonnenblumen, Raps), Biskuitstücke (WEIZENMEHL, Zucker, WEIZENMALZMEHL, WEIZENSTÄRKE, Backtriebmittel: E500ii, Salz, natürliches Vanillearoma), MAGERMILCHPULVER, Emulgator: E 322 (SOJA), Gewürz), Chouxgebäck (EIER, Wasser, WEIZENMEHL, BUTTER, MILCH, Zucker, Salz), Schokoladendekor (dunkle Schokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Farbstoff: E171, E172)

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018



# Fiche technique

## Spéçifikation

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

5

Passionsfrucht- Himbeer Macaron: gelbe Makronenschale (Puderzucker (Zucker, Kartoffelstärke), MANDELPULVER, EIWEISS, Zucker, Wasser, Farbstoff: Saflor-Extrakt), Passionsschokoladenganache 29.7% (SAHNE, Milchsokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Kakaomasse, Emulgator: E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Passionspüree 6,2%, Invertzuckersirup), Himbeere 19,8%, Kakaopulver.

Vanille-Sauerkirsch: Vanillecreme 55% (Creme (SAHNE, EIGELB, Zucker, Wasser, Rindergelatine, Vanilleschoten <1%), rotes Fruchtkompott 24,5% (Walderdbeeren 4,6%, Himbeeren 4,6%, Heidelbeeren 4,6%, Johannisbeeren 4.6%, Zucker, Wasser, Rindergelatine), Pistazienbiskuit (MANDELPASTE, EIWEISS, BUTTER, EIGELB, PISTAZIENMASSE (PISTAZIEN, Sonnenblumenöl), WEIZENMEHL, Kartoffelstärke), Dekoration (weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator:E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Kakaobutter, Sonnenblumenöl, Farbstoff: E120), Glasur (Glukosefruktosesirup, Wasser, Feuchthaltemittel: E422, Zucker, Verdickungsmittel: E440, Säureregulator: E330, E331), PISTAZIE.

Apfel-Karamell: Bretonisches Biskuit (BUTTER, Zucker, WEIZENMEHL, MANDELPULVER, EIGELB, Salz, Backpulver: E500ii, E450i, Stärke), Äpfel 38,5% (Äpfel 30,7%, BUTTER, Zucker, Vanilleschoten), Karamellcreme 19.2% (SAHNE, Zucker, BUTTER, Glukose, Wasser, Rindergelatine, Salz), Schokoladendekoration (weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, Emulgator: E322 (SOJA), natürliche Vanille), Farbstoff : E100, E163, E141ii).

**Pays d'origine / Herkunft** :France Frankreich

#### **Durée de vie / Haltbarkeit :**

Avant décongélation Vor dem Auftauen	18 mois à -18°C / 18 Monate bei -18°C
Après décongélation Nach dem Auftauen	48h à +4°C / 48 Std bei +4°C

#### **Caractéristiques organoleptiques / Organoleptische Eigenschaften:**

Critère /Kriterium	Spécification – tolérance / Spezifikation – Toleranz
	Tartelette fraise des bois / Walderdbeertörtchen
Aspect / Aussehen	Fraise apparent / Walderdbeerfarben
Saveur / Geruch	Fraise /Erdbeere
Texture /Textur	Knusprig, schmelzend

#### **Entremet citron noisette / Zitrone-Haselnuss**

Aspect	Couleur chocolat avec gouttes jaunes / Schokoladenfarben mit gelben Sprengeln
--------	---

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018



# Fiche technique

## Spéification

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

6

Saveur	Citron, noisette / Zitrone Haselnuss
Texture	Croquante, fondante / Knusprig, schmelzend
<b>Chou vanille / Vanillechoux</b>	
Aspect	Glaçage / Zuckerspiegel weiss
Saveur	Vanille / Vanille
Texture	Crémeuse / Cremig
<b>Tartelette chocolat fruits rouges / Schoko-Rotfrucht-Törtchen</b>	
Aspect	Couleur chocolat noir avec fruits apparents / schwarze Schokolade mit sichtbaren Früchten
Saveur	Chocolat, fruits rouges / Schokolade-Rotfrucht
Texture	Croquante, fondante / Knusprig, schmelzend
<b>Mousseux café / Kaffeemousse</b>	
Aspect	Velours avec grain de café apparents / helle Schokolade und Kaffeebohne
Saveur	Café / Kaffee
Texture	Crémeuse/ cremig
<b>Chou noisette caracrakine / Haselnuss Crackerchoux</b>	
Aspect	Couleur chocolat lait avec disque chocolat / Milchsokoladenfarben mit Schokoplatte
Saveur	Noisette, praliné / Haselnuss Praliné
Texture	Croquante, crémeuse / Knusprig cremig
<b>Macaron passion framboise / Passionsfrucht-Himbeer Macaron</b>	
Aspect	Jaune saupoudré de cacao / Gelb mit Schokosprenkeln
Saveur	Framboise, passion / Himbeere Passionsfrucht
Texture	Crémeuse, croquante / Cremig leicht knusprig
<b>Crémeux vanille griotte / Vanille Sauerkirsch</b>	
Aspect	Pyramide blanche et rouge / weiss und rot
Saveur	Vanille, fruits rouges / Vanille-Rotfrucht
Texture	Crémeuse / cremig
<b>Dunette pomme caramel / Apfel Karamell</b>	
Aspect	Coque verte / grüne Oberfläche
Saveur	Pomme, caramel / Apfel Karamell
Texture	Croquante, fondante / knusprig, schmelzend

#### **Caractéristiques microbiologiques / Mikrobiologie :**

<b>Critère /Kriterium</b>	<b>Spécification (m) / tolérance</b>
Microorganisme aérobie à 30°C	< 1000000
Entérobactérie à 30°C	< 3000
Escherichia Coli à 37°C	< 30
Staphylocoques coagulase	< 100
Salmonelle	Absence / 25g

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018



# Fiche technique

## Spéification

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

7

#### Valeurs nutritionnelles / Nährwerte :

	<b>Valeurs pour 100 g</b>
Calories / Kalorien	1501 kJ / 359 kcal
Matières grasses / Fett	216g
Dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	11g
Glucides / Kohlenhydrate	36g
Dont sucres / davon Zucker	24g
Protéines / Eiweiss	5.1g
Fibres / Balaststoffe	2.8g
Sel / Salz	0.26g

#### OGM / GMOS :

Produit non soumis à étiquetage d'après les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Nicht kennzeichnungspflichtiges Produkt gemäß den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003

#### Ionisation :

Pas de traitement par ionisation de ce produit ainsi que des matières le composant.  
onisierung:

Keine Ionisationsbehandlung dieses Produkts und seiner Komponentenmaterialien

#### Conditionnement / Verpackung :

<b>Description Emballage produit / Beschreibung</b>	<b>Poids unitaire / Einzelgewicht</b>	<b>Quantité par carton / Stck pro Karton</b>	<b>Poids net carton / Nettogewicht Karton</b>	<b>Poids brut carton / Bruttogewicht Karton</b>
Plateau plastique noir/ schwarzes Plastiktray: 28*37 cm Sac sous vide / Plastikfilm Carton blanc / Karton weiss : 38*28*5.2 cm	1050 g	50	1050 g	1350 g

#### Palettisation / Palettenfaktor :

<b>Carton/couche Kartons/ Lage</b>	<b>Couche/palette Lagen/Palette</b>	<b>Carton/palette Kartons/Palette</b>
6	30	180

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018



# Fiche technique

## Spesifikation

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

8

#### Allergènes / Allergene :

	Présence ou absence (précisez) Laut Rezeptur enthalten (J/N)	En cas de présence / Wenn vorhanden
		Composant concerné / Angabe der Zutat
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides) / Glutenthaltiges Getreide und glutenthaltige Getreideprodukte (Weizen, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten)	Présence / J	Farine de blé, mais, malt de blé, dextrose Weizenmehl, Mais, Weizenmalz, Dextrose
Crustacés et produits à base de crustacés / Krustentiere und Krustentierprodukte	Absence N	
Oeufs et produits à base d'oeufs / Eier und Eiprodukte	Présence J	Jaunes et blancs d'oeufs Eigelb, Eiweiss
Poissons et produits à base de poissons / Fisch und Fischprodukte	Absence N	
Arachides et produits à base d'arachides / Erdnüsse und Erdnussprodukte	Absence N	
Soja et produits à base de soja / Soja und Sojaprodukte	Présence J	Lécithine de soja Sojalecithin
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait) / Milch, Milchprodukte und Derivate (einschließlich Laktose und Milcheiweiß)	Présence J	Crème, poudre de lait entier, beurre, lait / Sahne Vollmilchpulver, Butter, Milch

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018





# Fiche technique

## Spesifikation

### Harmonie des saveurs

### Petit Fours Harmonie

9

Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance) / Nüsse und daraus hergestellte Produkte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistaziennüsse, Macadamianüsse und andere Nüsse nach Ihrem Wissen)	Présence J	Noisettes, amandes, praliné, pistaches / Haselnüsse, Mandeln, Praliné, Pistazien
Céleri et produits à base de céleri / Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Absence N	
Moutarde et produits à base de moutarde / Senf und Senfprodukte	Absence N	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesamsamen und Sesamsamenprodukte	Absence N	
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub> / Sulfite und Schwefeldioxid in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO <sub>2</sub>	Absence N	
Mollusques et produits à base de mollusques / Weichtiere und Weichtierprodukte	Absence N	

Ardélice

Parc d'activité de la Forêt – 44140 Le Bignon  
Tél : 02 40 26 10 50 – Fax : 02 28 25 81 48

Mis à jour le : 28/06/2018