


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 / Ingredient / Ingrediënten :

(FR) Ingrédients: CREME, cube de mangue 14%, purée de mangue 10%, sucre, jaune d'OEUF, farine de BLE, jus de Yuzu 6%, BEURRE, jus de fruit de la passion 4%, eau, noix de coco râpée 1,3%, purée de citron vert, gélatine (boeuf), sel, arôme naturel de vanille, graines de vanille épuisées, stabilisant: E407, correcteur d'acidité: E330. Traces possible de noisette, amande, noix, sésame, pistache.

(EN) Ingredients: CREAM, mango cube 14%, mango puree 10%, sugar, EGG yolks, WHEAT flour, yuzu juice 6%, BUTTER, passion fruit juice 4%, water, grated coconut 1,3%, lime puree, gelatine (beef), salt, natural vanilla flavour, exhausted vanilla seeds, stabiliser: E407, acidity regulator: E330. Possible traces of hazelnut, almond, walnut, sesame, pistachio.

(NL) Ingrediënten: ROOM, mangoblokjes 14%, mangopuree 10%, suiker, Elgeel, TARWEBloem, yuzusap 6%, BOTER, passievruchtensap 4%, water, geraspte kokosnoot 1,3%, limoenpuree, gelatine (rund), zout, natuurlijk vanille aroma, zaden van uitgeputte vanille, stabilisator: E407, zuurteregelaar: E330. 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.

Durée de vie / Shelf life

18 mois / months / maanden

Poids net / Net weight
70,0 g
Valeurs nutritionnelles / Nutritional values

	100g	Portion 70g
Total calories (KJ)	1104	773
Total calories (Kcal)	264	185
Total fat (g)	19	13
Of which saturated fat (g)	12	8,3
Total carbohydrate (g)	20	14
Of which sugars (g)	15	10
Dietary fiber (g)	0,9	0,6
Protein (g)	3,4	2,4
Salt (g)	0,2	0,1

Conditionnement VENTE SURGELES [15x2alvéoles] / [15x2trays]
Code article

722138710215


Code EAN colis / box

5420047407719

Dimensions

	Dimensions (mm)	Poids Net/ Net weight (g)	Poids brut / Gross weight (g)
Verrine/Glass	71,2x41,6x75	70,0	165,0
Alvéole/Tray	377x274x98	1050	2651
Cartons / Boxes	393x280x213	2100	5633
	Dimensions (mm)	Poids Net/	Poids brut /
Palette / Pallet	1200x800x1820	134	381

	Verrine / glass	Alvéole / Trays	Carton / 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	racas possible
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				