

# Praliné noisette Gourmandise

**Dénomination de vente** : Purée de noisette au sucre

**Utilisation** : à tartiner ou à pâtisser

**Présentation** : Pot verre

**Durée de vie** : 2 an(s)

**Poids net** : 0,360 kg

**Ingrédients** : NOISETTES\* 50 %, Sucre de canne roux\* 50 %

**Allergènes** : voir tableau ci-dessous.



(FR-047-077)

**Agriculture Biologique\*** :



**FR-BIO-01**  
**AGRICULTURE UE-NON UE**

\* Issu de l'agriculture biologique, Certifié selon le référentiel du Règlement Européen 834/2007

## Informations nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	2369kJ, 569kcal		
Matières grasses	36,9g	- Dont Saturées	3,3g
Glucides assimilables	48,8g	- Dont Sucres	41,2g
Fibres	4,4g	Protéines	8,2g
Sel	0,010g		

Vitamines et minéraux : NON DISPONIBLE

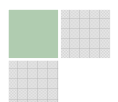
## Caractéristiques organoleptiques / visuelles

Couleur marron	crémeuse, un peu liquide
Saveur noisette	Granulométrie 180-280 µm



## Méthode de fabrication

Noisettes toastées au feu de bois et broyées à la meule basse température, mélange, puis affinage à la meule de pierre.



**Paramètres qualitatifs**

Humidité : < 2 %  
SANS GLUTEN



**Déclaration allergène : En rouge, les allergènes présents dans l'usine**

**A** = Absence dans le produit (absence dans les matières premières et dans l'usine, voir risque de contaminations croisées maîtrisé)

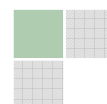
**T** = présent à l'état de Traces dû à des contaminations croisées non maîtrisées

**P** = Présent dans les matières premières ou contamination croisées significatives

Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Crustacés et produits à base de crustacés	A
Œufs et produits à base d'œufs	A
Poissons et produits à base de poissons	A
Arachides et produits à base d'arachides	T
Soja et produits à base de soja	A
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	T
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits	P
Céleri et produits à base de céleri	A
Moutarde et produits à base de moutarde	A
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	T
Anhydride sulfureux et sulfites	A
Lupin et produits à base de lupin	A
Mollusque et produits à base de mollusques	A

*Nous mentionnons sur tous nos produits finis :*

*« L'entreprise travaille le sésame, l'arachide, les fruits à coques, le lait, le soja, le seigle et le petit épeautre (gluten). »*



#### Caractéristiques microbiologiques

Mésophiles aérobie < 5 000 UFC/g  
Enterobactéries < 10 UFC/g  
Levures, moisissures < 100 UFC/g  
Salmonelle = absence/25g

#### Autres contaminants

Conforme à la réglementation

#### Conditions de stockage / conservation

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité. De préférence en dessous de 15°C.  
Température optimale 3-15°C

#### Informations logistiques

Code article : GOUR

Code douanier : 20079939

Code barre : 3 390 390 000 344

Description des unités de manutention	Poids brut (KG) :	Dimensions :
Unité : Pot verre de 0,360 kg net	0,539	71,8x118,8 mm
Colis de 6 unité(s)	3,335	228x154x132 mm
Palette : 5 couches de 25 colis	416,875	80x120x 76,0 cm

Ce document est établi sur la base de nos connaissances au moment de son édition. Ces informations ne sont pas contractuelles et ne sauraient se substituer à la législation en vigueur.

