



MARTIN

DESSERT

**Base croustillante au chocolat blanc
surmontée d'une garniture à la
camerise, d'une douce pâte à la vanille**



Code : 1239-47

LANGUETTE CROUSTILLANTE CAMERISE ET
MASCARPONE

Valeurs Nutritives

Valeur Nutritives / Nutrition Facts

1 languette (62g) / 1 strip (62g)

Calories 220		% Daily Value*
		% valeur quotidienne*
Lipides / Fat	13 g	17%
Saturés / Saturated	5 g	26%
+Trans / Trans	0.2 g	
Glucides / Carbohydrates	24 g	
Fibres / Fibre	1 g	4%
Sucres / Sugars	18 g	18%
Protéine / Protein	2 g	
Cholestérol / Cholesterol	45 mg	
Sodium / Sodium	75 mg	3%
Potassium	75 mg	2%
Calcium	30 mg	2%
Fer / Iron	0.4 mg	2%

*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup
*5% or less is a little, 15% or more is a lot

Liste d'ingrédients

Camerises, Sucres (sucre, glucose, sucre à glacer), Crème (crème, lait, carraghénine), Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, lait entier en poudre, lécithine de soja, extrait naturel de vanille), Huile de canola, Brisures croustillantes (farine de blé, sucres (sucre, cassonade), amidon de maïs, lécithine de soya, huile de canola et/ou soya, arôme naturel et/ou artificiel, sel), Eau, Jaune d'œuf sucré (jaune d'œuf, sucre), Farine de blé, Œuf entier liquide, Fromage à la crème (substances laitières, culture bactérienne, sel, gomme de guar, gomme de caroube), Fromage Mascarpone (crème pasteurisé, acide citrique), Jus de citron fait de concentré (eau, jus de citron fait de concentré, huile de citron, métabisulfite de sodium), Pectine, Préparation à gâteau (substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, sel, farine de blé enrichie, amidon de blé, huile de soya, gomme de cellulose, gomme de guar, dextrose, amidon de maïs, carboxyméthylcellulose, arômes naturels) Gélatine, Poudre à pâte, Gomme de xanthane, Arôme artificiel

Contient : Lait, Blé, Œuf, Soya, Sulfites
Peut contenir: Avoine

Informations techniques

Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1.50" +/- 1/8
- Dimension de la portion : 4"x1" +/- 1/8
- Poids portion : 62 g

Spécifications d'emballage :

- 48,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 3,33 KG poids de caisse brut
- 3,00 KG poids de caisse net

Disposition sur une palette :

- 8,00 caisses / rangée
- 16,00 caisses de haut
- 128,00 caisses / palette

Spécifications de décongélation :

Décongeler à 4°C pendant 1 hres environ (portion)
Décongeler à 4°C pendant 12 hres environ (boîte)

Durée de vie du produit :

18 mois au congélateur

Durée de vie après décongélation :

5 jours au réfrigérateur (4°C)

Manipulation :

Manipulation / Handings
1-Retirer le produit de l'emballage. 2- Placer un couteau sous l'eau chaude quelques secondes puis couper complètement la portion. 3- Servir dans une assiette à l'aide d'une spatule. *Ne jamais recongeler une fois décongelé*

Règlementation :

Le processus se conforme aux normes du règlement sur les aliments et drogues du Canada (C.R.C., ch.870) et avec le code du Règlement Fédéral (CFR, titre 21)

