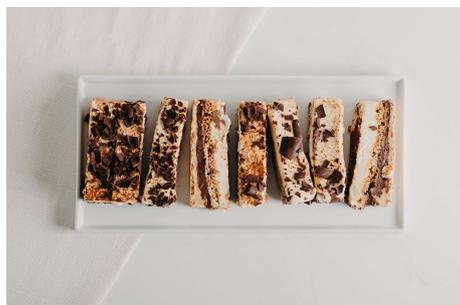




# MARTIN

## DESSERT



Code : 1239-92

LANGUETTE CROUSTILLANTE AU MASCARPONE

### Valeurs Nutritives

#### Nutrition Facts / Valeur Nutritives

1 languette (63 g) / 1 strip (63 g)

**Calories 230** % Daily Value\*  
% valeur quotidienne\*

<b>Fat / Lipides</b>	15 g	20%
Saturated / Saturés	6 g	31%
+Trans / Trans	0.2 g	

<b>Carbohydrates / Glucide</b>	22 g	
Fibre / Fibres	1 g	4%
Sugars / Sucres	17 g	17%

<b>Protein / Protéine</b>	3 g	
---------------------------	-----	--

<b>Cholesterol / Cholestérol</b>	55 mg	
----------------------------------	-------	--

<b>Sodium / Sodium</b>	70 mg	3%
------------------------	-------	----

Potassium	50 mg	1%
-----------	-------	----

Calcium	30 mg	2%
---------	-------	----

Iron / Fer	1.25 mc	7%
------------	---------	----

\*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

Crème (crème, lait, cellulose microcristalline, carraghénine, gomme de cellulose), Eau, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, extrait de vanille), Sucres (sucre, fructose), Huile de canola, Chocolat noir (sucre, chocolat non-sucré traité avec alcali, beurre de cacao, lécithine de soya, extrait de vanille), Œuf entier liquide, Brisures de crêpes (farine de blé non blanchie, sucre, œuf entier liquide, poudre de lait entier, huile de canola, beurre, sel, arôme artificiel), Jaunes d'œuf sucré (jaune d'œuf, sucre), Stabilisant à mousse (sucre, amidon de pomme de terre modifié, gélatine, carraghénine, arôme naturel, sel), Farine de blé, Chocolat mi-sucré (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matières grasses du lait, lécithine de soya, extrait de vanille), Fromage à la crème (substances laitières, culture bactérienne, sel, gomme de guar, gomme de caroube), Fromage Mascarpone (crème pasteurisée, acide citrique), Glycérine, Préparation à gâteau (amidon de maïs modifié, substances laitières modifiées, poudre à pâte, farine de blé enrichie, sel, amidon de blé, huile de soya, carboxyméthyl cellulose), Cacao, Café, Gélatine, Poudre à pâte, Arôme artificiel.

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

### Informations techniques

#### Spécifications physiques :

- Hauteur du produit : 1 1/2 +/- 1/8
- Dimension de la portion : 4 " long X 1 "
- Poids portion : 63 g

#### Spécifications d'emballage :

- 48,00 portion(s) / boîte
- 1,00 boîte(s) / caisse
- 3,35 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 3 hrs environ (portion)  
Décongeler à 4°C pendant 12 hrs environ (boîte)

#### Durée de vie du produit :

18 mois au congélateur

#### Durée de vie après décongélation :

5 jours au réfrigérateur (4°C)

#### Manipulation :

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)



Révision 09/05/2023

Version 2