

## Mangue poivron guacamole



### Mango sweet pepper

### guacamole

### Mango paprika guacamole

Verrine mousse guacamole, mousse poivron, cubes de mangue.

Glass guacamole mousse, red paprika mousse, mango cubes.

Glaasje guacamolemousse, rode paprikamousse, mangoblokjes.

Verrine PS 50ml / Glass PS 50ml / Glaasje PS 50ml

#### **Ingrédients / Ingredient / Ingrediënten :**

(FR) Ingrédients: Préparation à base de poivrons 36% (poivrons mi-séchés 57%, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), crème (CREME, stabilisant: E407), préparation avocat 17% (avocat Hass 95%, oignon, jus de citron vert, sel, coriandre, acidifiant: E300, épaississant: E415), cubes de mangue 11,5%, ciboulette. Traces possible de noisettes, blé, amandes, noix, œufs, sésame, pistaches.

(EN) Ingredients: Red paprika preparation 36% (semi-dried paprika 57%, rapeseed oil, tomato concentrate, salt, lemon juice concentrate, garlic, sugar), cream (CREAM, stabiliser: carrageenan), avocado preparation 17% (avocado Hass 95%, onions, green lemon juice, salt, coriander, acidifier: ascorbic acid, thickener: xanthan gum), mango cubes 11,5%, chive. Possible traces of hazelnut, wheat, almond, nut, egg, sesame, pistachio.

(NL) Ingrediënten: Preparaat op basis van rode paprika's 36% (halfgedroogde paprika's 57%, koolzaadolie, tomatenconcentraat, zout, citroensapconcentraat, look, suiker), room (ROOM, stabilisator: E407), avocadopreparaat 17% (avocado Hass 95%, uien, limoensap, zout, koriander, voedingszuur: E300, verdikkingsmiddel: E415), mangoblokjes 11,5%, bieslook. Mogelijke sporen van hazelnoten, tarwe, amandelen, walnoten, ei, sesam, pistache.

**Conditions d'utilisation / Use conditions / Degustatieadvies:**

Utilisation : sortir les verrines de l'emballage et laisser décongeler 4h au réfrigérateur.  
 Take the glasses out of the packaging and let them defrost 4h in the refrigerator.  
 De glaasjes uit de diepvries halen en gedurende 4u laten ontdooien in de koelkast.

**Conditions de conservation / Conservation conditions / Bewaaradvies:**

Conservation : au congélateur à -18°C  
 Attention : jamais recongeler un produit décongelé.  
 Conservation: storage in the freezer at -18°C  
 Attention : do never freeze a defrosted product again  
 Houdbaarheid : tot de datum vermeld op het doosje aan -18°C  
 Opgelet : Een ontdooid product nooit opnieuw invriezen.

**Date de durabilité minimale / Best before date /**

18 mois / months / maanden

**Tenminste houdbaar tot :**

Après décongélation, durée de vie en frais au réfrigérateur à 4°C = 7 jours  
 Shelf life in the refrigerator at 4°C is 7 days after defrost.  
 Na ontdooien 7 dagen houdbaar in de koelkast bij 4°C.

**Poids net / Net weight / Netto gewicht**
**29,8 g**
**Valeurs nutritionnelles :**

g of product	100	29,8
Total calories (KJ)	1078	321
Total calories (Kcal)	259	77
Protein (g)	2,15	0,6
Total carbohydrate (g)	7,5	2,2
Sugars (g)	7,1	2,1
Total fat (g)	24,3	7,2
Saturated fat (g)	8,5	2,5
Dietary fiber (g)	1,59	0,5
Salt (g)	0,63	0,19

**Conditionnement**

**Numéro article R&R**

702121310220

**Code EAN carton**

5420047404916

**Dimensions**

Alvéole/Tray = 262x225x65 mm

Poids Net: 596g

Poids Brut : 870g

Carton/Box (Lxlxh) = 288x243x158 mm

Poids Net : 1192g

Poids Brut : 1886g

Palette/Pallet (Lxlxh) = **1200x 800** x2010 mm

Poids Net : 172kg

Poids Brut : 292Kg

**EURO**

	Verrine / glass / glaasjes	Alvéole / Trays	Carton / Boxe
Alvéole / Trays	20		
Cartons / Boxes	40	2	
Couche / Lay	480	24	12
Palette / Pallet	5760	288	144

Palette/Pallet (Lxlxh) = **1200x1000**x1860 mm

Poids Net: 210kg

Poids Brut : 352Kg

**US**

	Verrine / glass / glaasjes	Alvéole / Trays	Carton / Boxe
Alvéole / Trays	20		
Cartons / Boxes	40	2	
Couche / Lay	640	32	16
Palette / Pallet	7040	352	176

Allergènes/ Allergens / Allergenen

	Présent / Present / Aanwezig	Contamination croisée possible / Cross contamination / Kruisbesmetting mogelijk	Si présents, ingrédients responsables / If presents, ingredients responsible / Indien aanwezig, verantwoordelijk-ke ingrediënten
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
Œufs et produits dérivés des œufs / Eggs and products derived from eggs / Eieren en afgeleide producten		x	Process
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	Process
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
- Noisettes / Hazelnuts / Hazelnoten
- Noix / Walnuts / Noten
- Noix de cajou / Cashew nuts / Cashewnoten
- Noix de pécan / Pecan nuts / Pecannoten
- Noix du Brésil / Brazil nuts / Paranoten
- Pistaches / Pistachios / Pistachenoten
- Noix de macadamia / Nuts of macadamia / Macadamianoten
- Autres noix / Other nuts / Andere noten

	x	Process
	x	Process
	x	Process
	x	Process