



Mousse citron vert Fraise Crumble amande

Bocal mousse citron vert, crumble aux amandes, gingembre et cubes de fraises épicées.

Lime mousse Strawberry Almond crumble

Jar lime mousse, almond crumble, ginger and spiced strawberry cubes.

Limoenmousse Aardbeien Amandel crumble

Bokaal limoenmousse, amandel crumble, gember en gekruide aardbeienblokjes.

Bocal / Jar / Bokaal 140ml

Ingrédients / Ingredients / Ingrediënten:

(FR) Ingrédients: Cubes de fraises 20%, crème (CREME, stabilisant: carraghénanes), mascarpone (CREME, correcteur d'acidité: acide citrique), purée de fraise 11% (fraise 80%, sucre, eau), sucre, purée de citron vert 6%, farine de BLE, jaunes d'OEUFS, purée de framboise (framboise 85%, sucre, eau), BEURRE, AMANDE, eau, gélatine, arôme naturel de vanille, sel, graines de vanille épuisées, anis, gingembre. Traces possible de noisette, noix, sésame, pistache.

(EN) Ingredients: strawberry cubes 20%, cream (CREAM, stabiliser: carageenan), mascarpone (CREAM, acidity regulator: citric acid), strawberry purée 11% (strawberries 80%, sugar, water), sugar, lime purée 6%, WHEAT flour, EGG yolk, raspberry purée (raspberry 85%, sugar, water), BUTTER, ALMOND 1%, water, gelatine, natural vanilla flavour, salt, exhausted vanilla seeds, anise, ginger. Possible traces of hazelnut, nut, sesame, pistachio.

(NL) Ingrediënten: aardbeienblokjes 20%, room (ROOM, stabilisator: carrageen), mascarpone (ROOM, zuurteregelaar: citroenzuur), aardbeienpuree 11% (aardbei 80%, suiker, water), suiker, limoenpuree 6%, TARWEBLOEM, Elgeel, frambozenpuree (framboos 85%, suiker, water), BOTER, AMANDEL 1%, water, gelatine, natuurlijk vanillearoma, zout, zaden van uitgeputte vanille, anijs, gember. Mogelijke sporen van hazelnoot, 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 daen houdbaar in de koelkast bii max 7°C.

Date de durabilité minimale / Best before date / Tenminste houdbaar tot :

18 mois / months / maander

Poids net / Net weight / Netto gewicht
75,0 g
Valeurs nutritionnelles :

	100g	Portion 75g
Total calories (KJ)	970	727
Total calories (Kcal)	232	174
Total fat (g)	16	12
Of which saturated fat (g)	9,3	6,9
Total carbohydrate (g)	18	14
Of which sugars (g)	13	10
Dietary fiber (g)	1,0	0,8
Protein (g)	3,5	2,6
Salt (g)	0,08	0,06

Conditionnement
Numéro article

722138910215

Code EAN

5420047407733

Dimensions	Dimensions	Poids Net/	Poids brut /
Verrine/Glasse	67,5x54x70mm	75g	172,5g
Alvéole/Tray	377x274x98mm	1125g	2726g
Cartons / Boxes	393x280x213mm	2250g	5694g
Palette / Pallet	1200x800x1820mm	144kg	385kg

	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	Contamination croisée possible / Cross contamination / Kruisbesmetting mogelijk	Si présents, ingrédients responsables / If present, responsible ingredients / Indien aanwezig, verantwoordelijke 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 / 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	Amandes, Almonds, Amandelen
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		
Autres noix / Other nuts / Andere noten		