

S 29571**Omelette Norvégienne**

MAJ 01/06/2023



Elaboré en France. Une génoise imbibée au rhum, recouvert d'une crème glacée à la vanille et décorée d'une meringue flambée.

Dimensions : L 26.5 cm x l 12 cm x H 8.5 cm

Calibre : 2 L / 860 g

PLUS PRODUIT
MISE EN OEUVRE


10 à 15 min. avant dégustation

SUGGESTION DU CHEF
INGREDIENTS

Eau, sucre liquide (sucre, eau), CREME, génoise 6% (OEUF, farine de BLE, sucre, eau, sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérol, émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, esters polyglycériques d'acides gras)), sucre, LACTOSE et protéines de LAIT, blanc d'OEUF en poudre, arôme naturel de vanille 0.2%, épaississants (gomme guar, farine de graines de caroube, gomme xanthane), émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, rhum 0.1%, protéines de pois hydrolysées, gousses de vanille épuisées broyées, colorant : caroténoïdes. Traces possibles : FRUITS A COQUE, SOJA, GRAINES DE SESAME.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (100 g)

Energie	854 kJ / 203 kcal
Matières grasses	6,6 g
dont acides gras saturés	4,3 g
Glucides	33 g
dont sucres	29 g
Protéines	2,9 g
Sel	0,15 g

DONNEES LOGISTIQUES

	Nb		Pièce	Colis	Palette		
Pièces / colis	6	Poids net (kg)	0,86	5,16	248	Nomenclature	21050091
Colis / couche	6	Poids brut (kg)	/	6,067	291	Douanière	
Colis / palette	48	Largeur (mm)	/	338	/	Code barre UVC	3331485010886
		Longueur (mm)	/	419	/	Code barre carton	13331480011267
		Hauteur (mm)	/	206	/	Colisage	6

Conserver à -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Ces informations vous sont communiquées à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.