MONOPORTION BACIO BIANCO

Fiche technique	Date d'émission
MONO42	30/10/2026

Description du produit

Dessert composé d'une mousse à la vanille avec un insert de crème à la noisette, enrobée d'un glaçage au chocolat blanc et aux noix de cajou



Liste des ingrédients

Ingrédients : chocolat blanc (cacao min.: 25%) [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Émulsifiant [Lécithine de tournesol], Arôme naturel de vanille], **crème** fraîche pasteurisée [**Crème**, Stabilisant [Carraghénane]], **lait** entier UHT, Enrobage blanc pour glace [Huile de coco, Sucre, **Lait** écrémé en poudre, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arômes], pâte de **noisette** [Pâte de **noisettes** (**noisette** Tonda di Giffoni) (100,00 %)], Enrobage chocolat au lait [Sucre, beurre de cacao, **Lait** en poudre, Pâte de cacao, Émulsifiant [Lécithine de **soja**], Arôme naturel de vanille], Biscuit pour glace [Sucre, Farine de riz, Huiles et graisses végétales [Karité, Tournesol], Fécule de pomme de terre, Amidon de maïs, Dextrose, Émulsifiants [E471, E322], Sucre candi, Blanc d'**œuf**, Épaississant [E415], Sel, Sucre caramélisé, Arôme naturel], huile de tournesol, **noix de cajou**, eau, jaune d'**œuf**, sucre semoule, gélatine alimentaire [Gélatine animale (porc)], amidon de maïs, arôme vanille [Arôme naturel de vanille], poudre gélifiante [Épaississant [Pectine amidée E440(ii)], Sucre, Stabilisant [E450(i)], Correcteur d'acidité [E341 (iii)]]

Mode d'emploi

Laisser décongeler au réfrigérateur pendant 3 heures et conserver 3 jours maximum.

Conditions de transport

Transport en véhicule isotherme ou réfrigéré, adapté au maintien de la chaîne du froid, à une température de -18 °C

Conditions de conservation

Conserver au congélateur à -18 °C

Unité de vente

Pièce	**Carton**				
Poids net	PCS PAR CARTON	Poids net	Poids brut	Conservation	Durée de conservation
environ 85 g	12 pcs	1020 g	1345 g	Conserver à -18 °C. Ne pas recongeler	18 mois

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g
Énergie	1848 kJ - 442 kcal
Matières grasses	34,1 g
dont acides gras saturés	19,7 g
Glucides	28,2 g
dont sucres	25,4 g
Protéines	5,4 g
Sel	0,2 g

Conditionnement

Type	Aspect	Pièces	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Poids (g)
SECONDAIRE	CARTON	1	75	305	390	169
PRIMAIRE	BARQUETTE	12	2	88	88	7
PRIMAIRE	COUVERCLE	12	70	88	88	6
					Poids total du conditionnement (g)	**325**

ALLERGÈNES

ALLERGÈNE	PRÉSENCE
ARACHIDES et produits à base d'arachides	-
CRUSTACÉS et produits à base de crustacés	-
FRUITS À COQUE (fruits à coque et produits dérivés)	OUI
GLUTEN Céréales contenant du gluten	-
LAIT et produits à base de lait (y compris le lactose)	OUI
LUPIN et produits à base de lupin	-
MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	-
POISSONS et produits à base de poissons	-
CÉLERI et produits à base de céleri	-
MOUTARDE et produits à base de moutarde	-
SÉSAME Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
SOJA et produits à base de soja	OUI
SULFITES - Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	-
ŒUFS et produits à base d'œufs	OUI