

PETITS FOURS TRADITION



Presentatie suggestie

Artikelnummer: 0144301 • Plateau van 48 stuks (0,696 kg)

Petits fours de tradition

BESCHRIJVING

Algemene ingrediënten

- 6 Fraisiers (Joconde-koekje, aardbeingelei, botercrème)
- 6 Pistache-financiers met abrikozengelei en gehakte pistache
- 6 Citroen-almondines met citroengelei en citroenschil
- 6 Chocolade-eclairs met chocoladeglazuur
- 6 Opera's (Joconde-koekje in koffie gedrenkt, koffiebotercrème, chocoladeganache, chocoladeglazuur)
- 6 Cacaocrumbles met chocoladeganache en -mousse en graanvlokken omhuld door chocolade
- 6 Crumbles met frambozengeli en framboos
- 6 Cacaotaartjes met karamelganache en gekarameliseerde pecannoten.

Zie de lijst van ingrediënten op the achterzijde.

Allergenen	De allergenen die wettelijk moeten worden vermeld staan vetgedrukt in de ingrediëntenlijst. Bevat eventueel weekdieren, schaaldieren, mosterd, selderij, sesam, sulfieten, aardnoten, lupine, andere noten.				
GMO • Niet	Verzadigde vetten • Niet	Varkensgelatine • Niet	Straling bepalingen • Niet		

VOEDINGSWAARDEN (per 100g)

Energie (kcal) :	385 kcal	Vet :	24,1 g	Koolhydraten :	35,1 g
Energie (kJ) :	1604 kJ	Waarvan verzadigd :	13,0 g	Waarvan suiker :	24,5 g
Eiwit :	5,6 g	Natrium :	71,4 mg	Zout :	0,18 g
Voedingsvezel :	2,6 g				

PRAKTISCHE INFORMATIE

EAN13	3700478514432	DUN14	13700478514439
Houdbaarheid (dagen)	547	Minimale houdbaarheid bij verkoop (dagen)	365
Bewaarinstructies	Na ontdooien maximaal 24 uur bewaren tussen 0 en +4°C. Bewaren bij -18°C. Een ontdooid product niet opnieuw invriezen.		

VERPAKKINGSINFORMATIE

	Verkoopeenheid (doos)*	Pallet (80x120)**	Pallet (100x120)**
Afmeting in mm (LxBxH)	390 x 296 x 50	280 doos (35 lagen van 8 doos)	350 doos (35 lagen van 10 doos)
Bruto gewicht (kg)	0,980 kg	Bruto gewicht (kg) 274,4 kg	Bruto gewicht (kg) 343,0 kg
Netto gewicht (kg)	0,696 kg	Pallet hoogte (m) 1,75 m	Pallet hoogte (m) 1,75 m

* Externe afmetingen - ** Exclusief pallet (+0,15m +30 kg)

BEREIDINGSADVIES

Verwijder de plastic folie voordat ontdooien. Ontdooien bij +4°C gedurende 2h.

Versie n°13 - Gemaakt op 04/06/2014 – Gewijzigd op 24/08/2018

BESCHRIJVING

Algemene ingrediënten

Globale samenstelling:

Pure chocolade coating [59% cacao] 8,9% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), room 8,8% (room van **melk**, stabilisator: carragenen), suiker, boter 8,2% (**melk**), abrikozenpuree 4,9% (abrikozen, suikerstroop, antioxidant: ascorbinezuur), **tarwemeel (gluten)**, **amandelpoeder**, jocondebiscuit natuur 4,2% (heel **ei**, suiker, **tarwemeel (gluten)**, water, **amandelpoeder**, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuur, erwtenmeel, rijsmiddelen: difosfaten - natriumcarbonaat, aardappelzetmeel, **melkeiwitten**), halfvolle **melk**, cacaotaartjes 3,4% (**tarwemeel (gluten)**, palmvet, suiker, boter (**melk**), cacaopoeder, vetarme cacaopoeder, **melkweipoeder**, emulgator: **sojalecithine**, zout, natuurlijk aroma), frambozenpuree 3% (framboos, suiker), frambozenstukjes 3%, **eiwit**, hele **eieren**, coating (water, glucosestroop, suiker, geleermiddelen: pectine, zuurteregelaar: citroenzuur), puree van Franse bosaardbeien 2,1% (aardbei, suiker), aardbeiblokjes 2%, mini-eclair 1,8% (hele **eieren**, **tarwemeel (gluten)**), geconcentreerde boter (vet **milk**, kleuren: carotenoiden), invertsuikerstroop, risjmiddel: natriumcarbonaat, zout), pure chocolade coating [72% cacao] 1,8% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), fondant (suiker, water, glucosestroop, emulgatoren: mono- en diglyceriden van in spijsvetten voorkomende vetzuren, verdikkingsmiddel: agar-agar - johannesbrood gom), aardbeipuree 1,5% (aardbei, suikerstroop), framboos 1,5%, water, witte chocolade 1,1% (suiker, cacaoboter, vollemelkpoeder, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), basterdsuiker, bereiding voor patisseriecrème 0,9% (suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, vollemelk in poedervorm, tarwedextrose, verdikkingsmiddel: difosfaten - natriumfosfaten - calcium sulfaten - natriumalginaat, natuurlijk Bourbonvanillearoma, zout, kleuren: carotenen), citroensap 0,9% (water, geconcentreerd citroensap), cacaoboter, karamel 0,8% (suiker, water, tarweglucose), **eierdooiers**, halfgekonfijte aardbeiblokjes 0,6% (aardbei, glucose-fructosestroop, water, suiker, zuurteregelaar: citroenzuur, verdikkingsmiddel: xanthaangom, natuurlijk aroma), geleermiddel: pectine (stabilisator : difosfaat, calciumfosfaat), aardappelzetmeel, geleerbereiding (**visgelatine**, aardappelmaltodextrine), citroenschil 0,2%, zonnebloemolie, glucosestroop, koffie-extract 0,2% (koffie, water, suiker), bereiding van pistachepasta 0,1% (suiker, zonnebloemolie, **amandelpasta**, **pistachepasta**, natuurlijk aroma, kleuren: plantenextracten van brandnetel en spinazie - kurkumaextract), cacaopoeder 0,1%, gekarameliseerde pecannoten 0,1% (**pecannoten**, suiker, gekarameliseerde suikerstroop), fijngehakte **pistachenoten** 0,1%, melkchocolade coating 0,1% (suiker, vollemelkpoeder, cacaoboter, cacaomassa, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), invertsuiker, graanknikker met coating van pure chocolade 0,08% (chocolade (suiker, cacaomassa, cacaoboter, water, **melkvet**, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), knapperige granen (**tarwemeel (gluten)**), suiker, **tarwemoutbloem (gluten)**, **tarwezetmeel (gluten)**), rijsmiddel: natriumcarbonaat, zout, cacaoboter, natuurlijk vanillearoma), suiker, glucosestroop, glansmiddel: arabische gom, gemodificeerd zetmeel, kokosvet), koffie 0,1%, kleuren: plantenextracten van brandnetel en spinazie – geconcentreerd bietensap – kurkuma – basische karamel, bakpoeder (rijsmiddel: difosfaat – natriumcarbonaat, **tarwezetmeel (gluten)**), zout, verdikkingsmiddel: xanthaangom, natuurlijk vanillearoma.

Gedetailleerde samenstelling:

Fraisiers (Joconde-koekje, aardbeingelei, botercrème): Puree van Franse bosaardbeien 19,1% (aardbei, suiker), aardbeiblokjes 18,5%, aardbeipuree 14% (aardbei, suikerstroop), boter 12,9% (**melk**), suiker, jocondebiscuit natuur 8,6% (heel **ei**, suiker, **tarwemeel (gluten)**), water, **amandelpoeder**, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuur, erwtenmeel, rijsmiddelen: difosfaten - natriumcarbonaat, aardappelzetmeel, **melkeiwitten**), halfgekonfijte aardbeiblokjes 5,9% (aardbei, glucose-fructosestroop, water, suiker, zuurteregelaar: citroenzuur, verdikkingsmiddel: xanthaangom, natuurlijk aroma), **eiwit**, halfvolle **melk**, **eierdooiers**, geleermiddel: pectine (stabilisator : difosfaat, calciumfosfaat), water, natuurlijk vanillearoma, kleuren: basische karamel.

Pistache-financiers met abrikozengelei en gehakte pistache: Abrikozenpuree 38,2% (abrikozen, suikerstroop, antioxidant: ascorbinezuur), **eiwit**, suiker, boter (**melk**), coating (water, glucosestroop, suiker, geleermiddelen: pectine, zuurteregelaar: citroenzuur), **amandelpoeder**, **tarwemeel (gluten)**, bereiding van pistachepasta 1,4% (suiker, zonnebloemolie, **amandelpasta**, **pistachepasta**, natuurlijk aroma, kleuren: plantenextracten van brandnetel en spinazie - kurkumaextract), fijngehakte **pistachenoten** 1,2%, invertsuiker, aardappelzetmeel, geleermiddel: pectine (stabilisator : difosfaat, calciumfosfaat), kleuren: plantenextracten van brandnetel en spinazi, bakpoeder (rijsmiddel: difosfaat – natriumcarbonaat, **tarwezetmeel (gluten)**).

Citroen-almondines met citroengelei en citroenschil: Hele **eieren**, suiker, boter (**melk**), **amandelpoeder** 11,3%, coating (water, glucosestroop, suiker, geleermiddelen: pectine, zuurteregelaar: citroenzuur), citroensap 6,9% (water, geconcentreerd citroensap), room 4,5% (room van **melk**, stabilisator: carragenen), aardappelzetmeel, citroenschil 2,4%, **tarwemeel (gluten)**, geleerbereiding (**visgelatine**, aardappelmaltodextrine), kleuren: kurkuma.

Chocolade-eclairs met chocoladeglazuur: Pure chocolade coating [59% cacao] 27% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), halfvolle **melk**, mini-eclair 16,6% (hele **eieren**, **tarwemeel (gluten)**), geconcentreerde boter (vet **milk**, kleuren: carotenoiden), invertsuikerstroop, risjmiddel: natriumcarbonaat, zout), fondant (suiker, water, glucosestroop, emulgatoren: mono- en diglyceriden van in spijsvetten voorkomende vetzuren, verdikkingsmiddel: agar-agar - johannesbrood gom), bereiding voor patisseriecrème 8,7% (suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, vollemelk in poedervorm, tarwedextrose, verdikkingsmiddel: difosfaten - natriumfosfaten - calcium sulfaten - natriumalginaat, natuurlijk Bourbonvanillearoma, zout, kleuren: carotenen), water, suiker, cacaopoeder 1,4%, zonnebloemolie.

Opera's (Joconde-koekje in koffie gedrenkt, koffiebotercrème, chocoladeganache, chocoladeglazuur): Jocondebiscuit natuur 27,9% (heel **ei**, suiker, **tarwemeel (gluten)**), water, **amandelpoeder**, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuur, erwtenmeel, rijsmiddelen: difosfaten - natriumcarbonaat, aardappelzetmeel, **melkeiwitten**), pure chocolade coating [59% cacao] 17,8% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), boter 12% (**melk**), suiker, room (room van **melk**, stabilisator: carragenen), water, **eiwit**, pure chocolade coating [72% cacao] 9,8% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), zonnebloemolie, koffie-extract 1,8% (koffie, water, suiker), koffie 0,5%.

Cacaocrumbles met chocoladeganache en -mousse en graanvlokken omhuld door chocolade: Pure chocolade coating [59% cacao] 26,3% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**), room (room van **melk**, stabilisator: carragenen), **tarwemeel (gluten)**, pure chocolade coating [72% cacao] 9,8% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), **amandelpoeder**, cacaoboter, halfvolle **melk**, boter (**melk**), suiker, basterdsuiker, **eierdooiers**, glucosestroop, melkchocolade coating 0,9% (suiker, vollemelkpoeder, cacaoboter, cacaomassa, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), graanknikker met coating van pure chocolade 0,5% (chocolade (suiker, cacaomassa, cacaoboter, water, **melkvet**, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), knapperige granen (**tarwemeel (gluten)**), suiker, **tarwemoutbloem (gluten)**, **tarwezetmeel (gluten)**), rijsmiddel: natriumcarbonaat, zout, cacaoboter, natuurlijk vanillearoma), suiker, glucosestroop, glansmiddel: arabische gom, gemodificeerd zetmeel, kokosvet), geleerbereiding (**visgelatine**, aardappelmaltodextrine), zonnebloemolie.

Crumbles met frambozengelei en framboos: Frambozenpuree 20,1% (framboos, suiker), frambozenstukjes 20,1%, **tarwemeel (gluten)**, framboos 10,4%, boter (**melk**), suiker, **amandelpoeder**, coating (water, glucosestroop, suiker, geleermiddelen: pectine, zuurteregelaar: citroenzuur), basterdsuiker, geleermiddel: pectine (stabilisator : difosfaat, calciumfosfaat), citroensap (water, geconcentreerd citroensap), verdikkingsmiddel: xanthaangom.

Cacaotaartjes met karamelganache en gekarameliseerde pecannoten: Room (room van **melk**, stabilisator: carragenen), cacaotaartjes 31,2% (**tarwemeel (gluten)**), palmvet, suiker, boter (**melk**), cacaopoeder, vetarme cacaopoeder, **melkweipoeder**, emulgator: **sojalecithine**, zout, natuurlijk aroma), witte chocolade 10,2% (suiker, cacaoboter, vollemelkpoeder, emulgator: **sojalecithine**, natuurlijk vanillearoma), karamel 7,5% (suiker, water, tarweglucose), boter (**melk**), geleerbereiding (**visgelatine**, aardappelmaltodextrine), gekarameliseerde pecannoten 1,4% (**pecannoten**, suiker, gekarameliseerde suikerstroop), zout, kleuren: geconcentreerd bietensap.