

Nom / Name :
PRALINE GR CAJOU FLEUR SEL GUERANDE 5KG
CASHEW NUT PRALINE FLEUR DE SEL 5 KG

Photo produit / Product picture :



Conditionnement :
Poids net: 5KG
Poids brut: 5.232KG

Packaging :
Net weight: 11.000lbs
Gross weight: 11.510lbs

Dénomination / Description Produit / Ingrédients
Name / Product description / Ingredients

Dénomination / Name :
Praliné grain noix de cajou et amandes *Crispy cashews and almonds praline*

Description / Description :
Son goût de noix de cajou torréfiée et caramélisée agrémenté d'une délicate pointe de fleur de sel de Guérande apporte une touche d'exotisme à vos créations et enrichit la gamme des pralinés Weiss ! Sa texture de praliné à l'ancienne avec un grain fin et délicat, est facile à travailler. - 5 kg / *The taste of roasted, caramelized cashew nuts enhanced with a delicate touch of « fleur de sel » from Guérande will bring a touch of exoticism to your creations, and widen Weiss' extensive range of pralines. Its old-fashioned texture with a fine, delicate grain make it easy to work with. - 5 kg*

Ingrédients / Ingredients :
sucre, **NOIX DE CAJOU** (28%), **AMANDE** (24%), émulsifiant : lécithine de tournesol, sel de Guérande (0,2%)
sugar, CASHEW NUT (28%), ALMOND (24%), emulsifier: sunflower lecithin, Guérande salt (0,2%)

Composition / Composition

sucre / <i>sugar</i>	46%
NOIX DE CAJOU / <i>CASHEW NUT</i>	28%
AMANDE / <i>ALMOND</i>	25%
émulsifiant : lécithines / <i>émulsifier: lecithins</i>	1%
sel de Guérande / <i>Guérande salt</i>	< 1%

Allergènes dans le produit / Allergen in the product :
Amande, Noix de cajou
Almond, Cashew nut

Peut contenir des traces de / May contain traces of :
Lait, Oeuf, Sésame, Autres fruits à coque
Milk, Egg, Sesam, Other nuts

Composition nutritionnelle pour 100g
Nutritional values per 100g

Energie / <i>Energy</i> :	2118 KJ / 518 kcal	Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	58.4 g	Sel / <i>salt</i> :	0.28 g
Matières grasses / <i>Fat</i> :	26.4 g	dont sucres / <i>of which sugars</i> :	49.5 g	Sodium :	90 mg
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	3.3 g	Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> :	3.7 g	Protéines / <i>Proteins</i> :	10.9 g

Caractéristiques microbiologiques / microbiological characteristics

Microorganismes / <i>Microorganisms</i>	Selon le règlement CE 2073/2005 modifié / <i>based on CE 2073/2005 modified</i>	Méthode / <i>Method</i>
Flore aérobie mésophile (30°C) / <i>Mesophilic aerobic microorganisms</i>		NF en ISO 4833-1 (*)
Entérobactéries présumées (30°C) / <i>Enterobacteria (30°C)</i>	< 100/g	NF V 08-054 (*)
Coliformes thermotolérants / <i>Thermotolerant coliforms</i>	< 100/g	NF V 08-060 (*)
Staphylocoque coagulase +	< 10/g	NF EN ISO 6888-2 (*)
Salmonella	Abs dans 25g	RAY 32/02 – 06/08 (*)
Levures / <i>Yeasts</i>	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Moisissures / <i>Molds</i>	< 100/g	NF V 08-059 (*)
Bacillus Cereus	< 100/g	NF EN ISO7932 (*)

(*) le laboratoire est accrédité COFRAC pour les analyses marquées / *The laboratory is accredited by COFRAC for marked analysis.*

Consigne à réception / Reception controls
Conservation / Preservation

Consigne à réception / Reception controls : à vérifier lors de la réception : les systèmes d'inviolabilité (scotch, bague...), l'état de l'emballage. En cas d'anomalie, veuillez signaler ces désagréments sur le bordereau de livraison. / *To be controlled at reception : inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document.*
Conditions de conservation / Preserving conditions : Dans un endroit sec (taux d'humidité < à 60%). Température comprise entre 16°C et 18°C. Protéger de la lumière et des odeurs. / *Store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 16°C and 18°C. Protect from light and odours.*

DLUO : 12 mois / *12 months* (à la date de fabrication / *from production date*)

Garantie / Guarantee

Garantie non-OGM / GMO-free guarantee : selon règlements UE n°1829/2003 et n°1830/2003
Nous certifions qu'aucun de nos ingrédients n'est issu de matières premières génétiquement modifiées. / *We certify that all ingredients are issued of GMO-free raw materials.*

Garantie non-ionisation / Non-ionization guarantee : selon directive 1999/2/CE
Nous certifions que nous n'utilisons pas le processus de ionisation pour la fabrication de tous nos produits / *We certify that we do not use ionization process for the manufacturing of all our products.*



→ Commandez en ligne
www.weiss.fr

#chocolatweiss   #weisschocolate