

La « Cabosse »
The Cocoa Pod - Single serve pastry

Fiche technique commerciale
Sales specification sheet

Created 27/11/2025 – last updated



Code: PFCHAINDPATIS0142 | 62g | 9.5 x 5 x H 4 cm | 24 M / -18°C | 0-4°C / 3H30 | 72H après décongélation/after thawing



Mousse au chocolat /
Chocolate mousse



Ganache au chocolat / Chocolate ganache

Brownie au cacao / Cocoa brownie

EAN 13	Dimensions Carton Case size	Pièces/carton Units/case	Poids brut/poids net Gross weight/net weight	Palette EUR / EUR pallet 80x120	UK/US pallet 100x120
3560050434783	L 333 x l 245 x H 58	12	0.914 kg / 0.744 kg	10 cartons/cases x 30 couches/layers 300 cartons/palette – cases/pallet Hauteur : 188 cm	14 cartons/cases x 30 couches/layers 420 cartons/palette – cases/pallet Height : 188 cm

Liste d'ingrédients :

Individuel pâtissier composé d'une mousse au chocolat noir (55.4%), d'une ganache au chocolat noir (26.2%) d'un brownie au cacao avec inclusions de brisures de noisettes caramélisées (12.3%) et d'un décor (6.1%).

Crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 25.7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), lait entier, sucre liquide (sucre, eau), sucre, glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), jaune d'œuf, œuf entier, beurre, farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), pâte de cacao 1.3%, brisures de noisettes caramélisées 0.5% (noisettes 70%, sucre, caramel (sucre, eau)), huile de tournesol, épaississant : carraghénanes, mélange de plantes et d'extrait de fruits (acérola, betterave, citron), sel. Traces éventuelles d'autres fruits à coques.

Ingredients list :

Single serve pastry made of dark chocolate mousse (55.4%), dark chocolate ganache (26.2%), cocoa brownie with inclusions of caramelized hazelnuts (12.3%) and decoration (6.1%)

Liquid cream (cream, stabilizing agent: carrageenans), dark chocolate 25.7% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, vanilla natural flavouring), whole milk, liquid sugar (sugar, water), sugar, icing (sugar, water, glucose syrup, gelling agent: pectin, acidifier: citric acid), egg yolk, whole egg, butter, wheat flour (wheat flour, wheat gluten, malted wheat flour), cocoa mass 1.3%, caramelized hazelnuts pieces 0.5% (hazelnuts 70%, sugar, caramel (sugar, water)), sunflower oil, thickener: carrageenans, mix of plants and fruits extract (acerola, beet, lemon), salt.

May contain traces of other nuts.

Valeurs nutritionnelles / Nutrition
info pour / for 100g

Kj	1584
Kcal	380
Matières grasses / Fat (g)	25
dont acides gras saturés / Of which saturates (g)	16
Glucides / Carbohydrate (g)	34
dont sucres / Of which sugars (g)	26
Fibres alimentaires / Fibre (g)	2.1
Protéines / Proteins (g)	4.9
Sel / Salt (g)	0.11

Autres informations / further
information

Garanti sans / free from
- Huile de palme / palm oil
- OGM / GMO
- Mat grasse Hydrogénée / Hydrogenated Fat

Compatible : Halal

Critères microbiologiques / Microbiological
criteriae : FCD 7.1

Produit fabriqué en France à partir de crème
origine France et chocolat origine Belgique /
Product manufactured in France from cream of
France origin and chocolate of Belgium origin.

Si validation du produit, merci d'apposer votre signature ci-dessous / If product validation, please sign below:

Validation La Charlotte	Validation Client
Date :	Date :