

La « Mangue »
The Mango - Single serve pastry

Fiche technique commerciale
Sales specification sheet

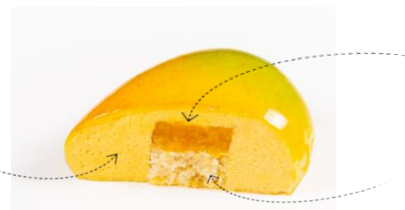
MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Created 27/11/2025 – last updated

Code: PFCHAINDPATIS0141 | 95g | L 9cm x l 6cm x H 4.2cm |  24 M / -18°C |  0-4°C / 4H30 | 72H après décongélation/after thawing



Mousse mangue-fruit de la passion / Mango-passion fruit mousse



Compotée mangue / Mango compote

Biscuit amande / Almond biscuit

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
3560050434738	L 333 x l 245 x H 58	12	1.310 kg / 1.140 kg	10 cartons/cases x 25 couches/layers 250 cartons/palette – cases/pallet Hauteur : 160 cm	14 cartons/cases x 25 couches/layers 350 cartons/palette – cases/pallet Height : 160 cm

Liste d'ingrédients :

Individuel pâtissier composé d'une mousse mangue-fruit de la passion (60.0%), d'une préparation à la mangue (17.5%), d'un décor (15%) et d'un biscuit aux amandes (7.5%).

Crème liquide (crème, stabilisant : carraghénanes, préparation à la mangue 17.5% (mangues 59.4%, eau, purée de mangue 11.5%, sucre, purée de passion, épaississants (pectine, agar-agar)), purée de fruit de la passion 9.4%, nappage concentré (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), purée de mangue 7.4%, eau, inuline, blanc d'œuf, glaçage (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique, affermissant : diphosphate disodique), sucre, sucre glace (contient agent anti-moussant : fécule de pomme de terre), gélatine de bœuf, farine de blé (farine de blé, gluten de blé, farine de blé malté), beurre, poudre d'amande 0.5%, concentré (carotte et potiron), huile de tournesol, chapelure (farine de blé, eau, sel, levure), poudres à lever (farine de blé, carbonate acide de sodium, citrate de sodium), concentré (carthame, spiruline), épaississant : gomme xanthane, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille), mélange de plantes et d'extrait de fruits (acérola, betterave, citron).

Traces éventuelles d'autres fruits à coques, moutarde.

Ingredients list :

Single serve pastry made of mango-passion fruit mousse (60.0%), mango preparation (17.5%), decoration (15%) and almond biscuit (7.5%).

Liquid cream (cream, stabilizing agent: carrageenans), mango preparation 17.5% (mangos 59.4%, water, mango puree 11.5%, sugar, passion puree, thickeners (pectin, agar-agar)), passion fruit puree 9.4%, concentrated coating (sugar, glucose-fructose syrup, water, gelling agent: pectin, acidifier: citric acid), mango puree 7.4%, water, inulin, egg white, icing (glucose-fructose syrup, water, sugar, gelling agent: pectin, acidifier: citric acid, firming agent: disodium diphosphate), sugar, icing sugar (contains anti-caking agent: potato starch), beef gelatin, wheat flour (wheat flour, wheat gluten, malted wheat flour), butter, almond in powder 0.5%, concentrate (carrot and pumpkin), sunflower oil, breadcrumbs (wheat flour, water, salt, yeast), baking powders (wheat flour, sodium hydrogen carbonate, sodium citrate), concentrate (safflower, spirulina), thickener: xanthan gum, dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: soya lecithin, vanilla natural flavouring), mix of plants and fruits extract (acerola, beet, lemon).

May contain traces of other nuts, mustard.

Valeurs nutritionnelles / Nutrition info pour / for 100g

Kj	832
Kcal	200
Matières grasses / Fat (g)	9.9
dont acides gras saturés / Of which saturates (g)	6.7
Glucides / Carbohydrate (g)	20
dont sucres / Of which sugars (g)	18
Fibres alimentaires / Fibre (g)	6.9
Protéines / Proteins (g)	3.8
Sel / Salt (g)	0.10

Autres informations / further information

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

Compatible / suitable
- Halal

Critères microbiologiques / microbiological criteria : FCD 7.1

Produit fabriqué en France à partir de mangue origine non-UE/ Product manufactured in France from mango of non-EU 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 :