

## Ingrédients :

Tartelette au citron : ŒUFS\*, sucre, beurre (LAIT), eau, jaune d'ŒUF\*, farine de BLÉ, AMANDE en poudre, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), concentré de citron 2%, sirop de glucose, amidons, beurre de cacao, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), gélifiants (E401, E440), acidifiant E330, huile essentielle de citron.  
 Entremets au café et au chocolat : sucre, ŒUFS\*, beurre (LAIT), eau, chocolat 7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), crème (LAIT), AMANDE en poudre, chocolat noir 6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), blanc d'ŒUF\*\*, extrait de café 2%, farine de BLÉ, beurre concentré (LAIT), pâte de cacao, beurre de cacao, sucre caramélisé, stabilisant E407.  
 Entremets mousse au caramel et à la pomme : crème (LAIT), pommes 13%, sucre, blanc d'ŒUF\*\*, LAIT entier, AMANDE en poudre, sirop de glucose, caramel aromatisé au beurre (LAIT) salé 4% (sucre, sirop de glucose, eau, LAIT concentré sucré, beurre (LAIT), beurre salé (LAIT), sel de Guérande, émulsifiant E322 (tournesol), eau, farine de BLÉ, nappage caramel 1% (sucre, eau), caramel au beurre (LAIT) salé 1% (sirop de glucose, sucre, beurre (LAIT), eau, crème (LAIT), sel), chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), gélifiants (E401, E440), beurre de cacao, beurre (LAIT), amidons, pâte de cacao, sucre caramélisé 0,07%, stabilisant E407, acidifiant E330.  
 Financier, gelée à la framboise, décor à la pistache : framboises 27%, sucre, blanc d'ŒUF\*\*, jus de framboise 9%, beurre (LAIT), farine de BLÉ, AMANDE en poudre 5%, sirop de glucose, PISTACHES hachées 2%, eau, gélifiants (E401, E440, E406), amidons, sel, acidifiant E330.  
 Mini éclair au café : eau, ŒUFS\*, sucre, farine de BLÉ, beurre (LAIT), LAIT entier en poudre, amidons, LACTOSE et protéines de LAIT, graisse végétale tournesol, beurre de cacao, sirop de glucose, LAIT écrémé en poudre, beurre concentré (LAIT), café soluble 0,6%, gélifiants (E407, E440), matière grasse de LAIT, sel, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel de vanille, acidifiant E330.  
 Mini éclair au chocolat : eau, ŒUFS\*, sucre, farine de BLÉ, beurre (LAIT), pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, amidons, chocolat 2% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), sirop de glucose, cacao maigre en poudre, graisse végétale tournesol, LAIT demi-écrémé, matière grasse de LAIT, gélifiants (E407, E440), sel, LAIT entier en poudre, acidifiant E330, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel de vanille.  
 Tartelette préparation à la mangue et au fruit de la passion, décor à la noix de coco : sucre, beurre (LAIT), farine de BLÉ, jaune d'ŒUF\*, ŒUFS\*, AMANDE en poudre, purée de fruits de la passion 5%, purée de mangue 5%, chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), sirop de glucose, amidons, eau, beurre de cacao, noix de coco râpée 0,5%, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), gélifiants (E401, E440), acidifiant E330.  
 Entremets mousse au chocolat et mousse à la pistache : crème (LAIT), sucre, blanc d'ŒUF\*, chocolat noir 10% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), eau, AMANDE en poudre, LAIT entier, AMANDES effilées, sirop de glucose, NOISETTES hachées, cacao maigre en poudre, farine de BLÉ, purée de PISTACHE 0,6%, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), PISTACHES hachées 0,6%, beurre de cacao, gélifiants (E401, E440), arôme naturel de PISTACHE, amidons, pâte de cacao, stabilisant E407, extrait de spiruline, miel, acidifiant E330.  
 Tartelette, mousse au chocolat, décor à la noisette : sucre, crème (LAIT), farine de BLÉ, chocolat 9% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), ŒUFS\*, beurre (LAIT), AMANDE en poudre, eau, chocolat noir 4% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), sirop de glucose, beurre de cacao, LAIT demi-écrémé, jaune d'ŒUF\*, NOISETTES hachées 1%, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, gélifiants (E401, E440, E406), amidons, stabilisant E407, acidifiant E330.  
 \*ŒUFS issus de poules élevées au sol. \*\* ŒUFS issus de poules élevées en plein air.  
 Le produit peut contenir des traces de ARACHIDE, autres FRUITS A COQUE.

## Ingrédients :

Lemon tartlet : EGGS\*, sugar, butter (MILK), water, EGG\* yolk, WHEAT flour, ALMOND powder, white chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, skimmed MILK powder, emulsifier E322 (SOYA), natural vanilla flavouring), lemon concentrated 2%, glucose syrup, starches, cocoa butter, dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), gelling agents (E401, E440), acid E330, lemon essential oil.  
 Coffee and chocolate desserts : sugar, EGGS\*, butter (MILK), water, chocolate 7% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), cream (MILK), ALMOND powder, dark chocolate 6% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), EGG\* white, coffee extract 2%, WHEAT flour, concentrated butter (MILK), cocoa mass, cocoa butter, caramel sugar, stabiliser E407.  
 Caramel and apple mousse desserts : cream (MILK), apples 13%, sugar, EGG\* white, whole MILK, ALMOND powder, glucose syrup, salted butter aromatic caramel 4% (sugar, glucose syrup, water, sweetened condensed MILK, butter (MILK), salted butter (MILK), Guérande salt, emulsifier E322 (sunflower), water, WHEAT flour, caramel coating 1% (sugar, water), salted butter (MILK) caramel 1% (glucose syrup, sugar, butter (MILK), water, cream (MILK), salt), dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), gelling agents (E401, E440), cocoa butter, butter (MILK), starches, cocoa mass, caramelised sugar 0.07% (caramel sugar), stabiliser E407, acid E330.  
 Financier, raspberry jelly, pistachio decor raspberries 27%, sugar, EGG\* white, raspberry chips 9%, butter (MILK), WHEAT flour, ALMOND powder 5%, glucose syrup, chopped PISTACHES 2%, water, gelling agents (E401, E440, E406), starches, salt, acid E330.  
 Mini coffee éclair : water, EGGS\*, sugar, WHEAT flour, butter (MILK), whole MILK powder, starches, LACTOSE and MILK proteins, vegetable fats sunflower, cocoa butter, glucose syrup, skimmed MILK powder, concentrated butter (MILK), soluble coffee 0.6%, gelling agents (E407, E440), MILK fat, salt, emulsifier E322 (SOYA), natural vanilla flavouring, acid E330.  
 Mini chocolate éclair : water, EGGS\*, sugar, WHEAT flour, butter (MILK), cocoa mass, skimmed MILK powder, starches, chocolate 2% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), glucose syrup, low fat cocoa powder, vegetable fats sunflower, semi skimmed MILK, MILK fat, gelling agents (E407, E440), salt, whole MILK powder, acid E330, emulsifier E322 (SOYA), natural vanilla flavouring.  
 Mango and passion fruit tartlet with coconut decoration : sugar, butter (MILK), WHEAT flour, EGG\* yolk, EGGS\*, ALMOND powder, passion fruit puree 5%, mango puree 5%, white chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, skimmed MILK powder, emulsifier E322 (SOYA), natural vanilla flavouring), glucose syrup, starches, water, cocoa butter, grated coconut 0.5%, dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), gelling agents (E401, E440), acid E330.  
 Chocolate mousse and pistachio mousse desserts : cream (MILK), sugar, EGG\* white, dark chocolate (cocoa mass, sugar, emulsifier E322 (SOYA), natural vanilla flavouring), water, ALMOND powder, whole MILK, ALMOND slices, glucose syrup, chopped HAZELNUTS, low fat cocoa powder, WHEAT flour, PISTACHIO puree 0.6%, dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), chopped PISTACHES 0.6%, cocoa butter, gelling agents (E401, E440), PISTACHIO natural flavouring, starches, cocoa mass, stabiliser E407, spirulina extract, honey, acid E330.  
 Tartlet, chocolate mousse, hazelnut decoration : sugar, cream (MILK), WHEAT flour, chocolate 9% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), EGG\*, butter (MILK), ALMOND powder, water, dark chocolate 4% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier E322 (SOYA)), glucose syrup, cocoa butter, semi skimmed MILK, EGG\* yolk, chopped HAZELNUTS 1%, low fat cocoa powder, cocoa mass, gelling agents (E401, E440, E406), starches, stabiliser E407, acid E330.  
 \*Barn EGGS. \*\*Free range EGGS.  
 The product may contain traces of OTHER KIND OF NUTS, PEANUT.  
 Zutaten:  
 Zitronentörtchen : EIER\*, Zucker, Butter (MILCH), Wasser, EIGELB\*, WEIZENMEHL, MANDELPULVER, weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Zitronensaftkonzentrat 2%, Glukosesirup, Stärke, Kakaobutter, Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Geliermittel (E401, E440), Säuerungsmittel E330, ätherisches Zitronenöl.  
 Kaffee- und Schokoladedesserts : Zucker, EIER\*, Butter (MILCH), Wasser, Schokolade 7% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Sahne (MILCH), MANDELPULVER, Zartbitterschokolade 6% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), HÖHNEREWEISS\*\*, Kaffeeextrakt 2%, WEIZENMEHL, Butterreifeit (MILCH), Kakaomasse, Kakaobutter, Karamelzucker, Stabilisator E407.  
 Desserts mit Karamell- und Apfelmousse : Sahne (MILCH), Äpfel 13%, Zucker, HÖHNEREWEISS\*\*, VOLLMILCH-MANDELPULVER, Glukosesirup, Aromatisches Karamell mit gesalzener Butter 4% (Zucker, Glukosesirup, Wasser, gezuckerte KONDENSENMILCH, Butter (MILCH), GESALZENE BUTTER, Salz aus Guérande, Emulgator E322 (Sonnenblume), Wasser, WEIZENMEHL, Karamell 1% (Zucker, Wasser), Karamell mit gesalzener BUTTER 1% (Glukosesirup, Zucker, Butter (MILCH), Wasser, Sahne (MILCH), Salz), Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Geliermittel (E401, E440), Kakaobutter, Butter (MILCH), Stärke, Kakaomasse, Karamelzucker 0,07%, Stabilisator E407, Säuerungsmittel E330.  
 Financier, Himbeergelee, Pistaziendekor : Himbeeren 27%, Zucker, HÖHNEREWEISS\*\*, Himbeerbruch 9%, Butter (MILCH), WEIZENMEHL, MANDELPULVER 5%, Glukosesirup, gehackte PISTAZIEN 2%, Wasser, Geliermittel (E401, E440, E406), Stärke, Salz, Säuerungsmittel E330.  
 Mini Kaffee Eclair : Wasser, EIER\*, Zucker, WEIZENMEHL, Butter (MILCH), VOLLMILCHPULVER, Stärke, LAKTOSE und MILCHPROTEINE, pflanzliche Fette Sonnenblume, Kakaobutter, Glukosesirup, MAGERMILCHPULVER, Butterreifeit (MILCH), löslicher Bohnenkaffee 0,6%, Geliermittel (E407, E440), MILCHFETT, Salz, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma, Säuerungsmittel E330.  
 Mini Schoko Eclair : Wasser, EIER\*, Zucker, WEIZENMEHL, Butter (MILCH), Kakaomasse, MAGERMILCHPULVER, Stärke, Schokolade 2% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Glukosesirup, fettarmes Kakaopulver, pflanzliche Fette Sonnenblume, tollentränkte MILCH MILCHFETT, Geliermittel (E407, E440), Salz, VOLLMILCHPULVER, Säuerungsmittel E330, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma.  
 Tartelette Zubereitung mit Mango und Passionsfrucht, Kokosnussdekor : Zucker, Butter (MILCH), WEIZENMEHL, EIGELB\*, EIER\*, MANDELPULVER, Passionsfruchtpüree 5%, Mangopüree 5%, weiße Schokolade (Zucker, Kakaobutter, VOLLMILCHPULVER, MAGERMILCHPULVER, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Glukosesirup, Stärke, Wasser, Kakaobutter, Kokosraspeln 0,5%, Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Geliermittel (E401, E440), Säuerungsmittel E330.  
 Desserts, Schokolademousse und Pistazienmousse : Sahne (MILCH), Zucker, HÖHNEREWEISS\*\*, Zartbitterschokolade 10% (Kakaomasse, Zucker, Emulgator E322 (SOJA), natürliches Vanillearoma), Wasser, MANDELPULVER, VOLLMILCH, MANDELBLÄTTCHEN, Glukosesirup, gehackte HASELNÜSSE, fettarmes Kakaopulver, WEIZENMEHL, PISTAZIENPÜREE 0,6%, Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), gehackte PISTAZIEN 0,6%, Kakaobutter, Geliermittel (E401, E440), natürliches PISTAZIENAROMA, Stärke, Kakaomasse, Stabilisator E407, Spirulina-Extrakt, Honig, Säuerungsmittel E330.  
 Tartelette, Schokolademousse, Haselnussdekor : Zucker, Sahne (MILCH), WEIZENMEHL, Schokolade 9% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), EIER\*, Butter (MILCH), MANDELPULVER, Wasser, Zartbitterschokolade 4% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator E322 (SOJA)), Glukosesirup, Kakaobutter, tollentränkte MILCH EIGELB\*, gehackte HASELNÜSSE 1%, fettarmes Kakaopulver, Kakaomasse, Geliermittel (E401, E440, E406), Stärke, Stabilisator E407, Säuerungsmittel E330.  
 \*Eier aus Bodenhaltung \*\*Eier aus Freilandhaltung.  
 Das Produkt kann Spuren von anderen SCHALENFRÜCHTLICHEN, ERDNÜSSEN enthalten.  
 INFORMATIONS NUTRITIONNELLES = « g/100g ou pour 100g de produit / NUTRITIONAL INFORMATION = « per g/100g or per 100g of product » / Nährwertinformationen = pro g/100g oder pro 100g / Produkt : Energie / Energy : 1488 kJ / 356 kcal – Matières grasses / Fats / Fett : 21 g dont acides gras saturés / Saturates / Davon gesättigte Fettsäuren : 12 g – Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate : 34 g dont sucres / Sugars / Davon Zucker : 25 g – Protéines / Proteins / Eiweiß : 6,7 g – Sel / Salt / Salz : 0,25 g

Conseil d'utilisation : Oter l'emballage dès la sortie du congélateur. Décongeler dans film protecteur pendant 2h-2h30 entre 0 et +4°C. Durée de conservation maximale après décongélation et maintien à 4°C : 24 heures. Ne pas recongeler un produit décongelé. A conserver à -18°C. / How to prepare the product: Remove the product from its packaging as soon as it is out of the freezer. Defrost the product 2h to 2h30 hours between 0 and +4°C. After thawing and storage in its packaging at +4°C, the product can be preserved within 24 hours. Don't refreeze once defrosted. Store at -18°C. Auftauanleitung: Das Produkt ohne Verpackung 2-2,5 Stunden bei 0 bis +4°C aufthauen lassen. Aufgetautes Produkt bei +4°C maximal 24 Stunden haltbar. Nach dem aufthauen nicht wieder einfrieren. Tiefgekühlt lagern bei -18°C.

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE / BEST BEFORE:

N° de LOT / BATCH N°:

MINDESTENS HALTBAR BIS:

Voir sur le côté de la boîte /

See on the side of the box /

Siehe an der Packungsseite

POIDS NET /

NET WEIGHT /

NETTOGEWICHT:

757 g

Coup de Pates®

TRADITION &amp; INNOVATION

COUP DE PATES SAS, ZAC du Bel Air, 14-16 Avenue Joseph Paxton, Ferrières en Brié, 77614 MARNE LA VALLEE CEDEX 3, France