

NEJA

Pâtisserie

L'Orchestre Enchanté de Neja

24 DOUCEURS À L'UNISSON, UNE MÉLODIE PAR JOUR

01 Barquette chocolat noir, croustillant praliné amande et sarrasin

02 Amandes enrobées de chocolat au lait

03 Nougat aux amandes, pistaches et oranges confites, enrobé de chocolat

04 Fritures de chocolat au lait

05 Mendiants chocolat noir, pistache, noisette et mandarine confite

06 Truffe croustillante au praliné amandes-noisettes

07 Noisettes enrobées de chocolat noir

08 Fritures de chocolat noir

09 Pâtes de fruits

10 Mendiants chocolat noir, pistache, noisette et mandarine confite

11 Guimauve enrobée de chocolat noir

12 Noisettes enrobées de chocolat Dulcey

13 Orangettes

14 Bonbon de chocolat noir : ganache 64 %

15 Pâtes de fruits

16 Rocher chocolat au lait cœur praliné

17 Barquette chocolat, croustillant vanille et noisettes torréfiées

18 Fritures de chocolat Dulcey

19 Mendiants chocolat noir 64 % et sarrasin torréfié

20 Guimauve enrobée de chocolat noir

21 Fritures de chocolat au lait

22 Palet or : ganache au lait, noisettes et feuille d'or

23 Fritures de chocolat Dulcey

24 Sapin en guimauve enrobé de chocolat noir et marron glacé

À consommer de préférence avant le 06/01/2027

Allergènes présents : gluten (blé), œufs, soja, lait, fruits à coque (amande, noisette, pistache), produits à base poisson.
Peut contenir des traces de : gluten, œufs, soja, lait, fruits à coque, sésame, poissons.

NEJA

Pâtisserie

L'Orchestre Enchanté de Neja

Ingrédients par produit (les allergènes sont en MAJUSCULES) :

Case 1 – Barquette chocolat noir, croustillant praliné amande et sarrasin : praliné amande sarrasin 70 % (sucre, AMANDE, sarrasin, extrait de vanille, fleur de sel), chocolat noir 30 % (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille).
Case 2 – Amandes enrobées de chocolat au lait : AMANDES 30,5 %, sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, fèves de cacao, maltodextrine, émulsifiant : lécithine de tournesol, agent d'enrobage : gomme shellac, extrait naturel de vanille.
Case 3 – Nougat aux amandes, pistaches et oranges confites, enrobé de chocolat : nougat 80 % (AMANDES, sucre, miel, sirop de glucose, écorces d'oranges confites (écorces d'oranges, sirop de glucose, dextrose, sucre), PISTACHES, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile d'olive), blanc d'ŒUF, arôme naturel de vanille), chocolat (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille).
Cases 4 et 21 – Fritures de chocolat au lait : chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, caramel (LAIT écrémé, lactosérum (LAIT), sucre, beurre (LAIT), arôme), LAIT entier en poudre, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol).
Cases 5 et 10 – Mendiants chocolat noir, pistache, noisette et mandarine confite : chocolat noir 65 % (64 % de cacao : fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille), PISTACHE 15 %, NOISETTE 10 %, mandarine confite 10 % (mandarine, sucre, sirop de glucose).
Case 6 – Truffe croustillante au praliné amandes-noisettes : sucre, AMANDES, fèves de cacao, NOISETTES, beurre de cacao, éclats de biscuit (farine de BLÉ, sucre, malt de BLÉ, émulsifiant : lécithine de tournesol, amidon de BLÉ, poudre à lever : E500ii, arôme naturel de vanille, sel), émulsifiant : lécithine de tournesol, beurre concentré (LAIT), agent d'enrobage : gomme shellac, extrait naturel de vanille. Praliné 44 %.
Case 7 – Noisettes enrobées de chocolat noir : NOISETTES 37 %, sucre, fèves de cacao, beurre de cacao, maltodextrine, émulsifiant : lécithine de tournesol, agent d'enrobage : gomme shellac, extrait naturel de vanille.
Case 8 – Fritures noires : chocolat noir (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille).
Cases 9 et 15 – Pâtes de fruits : 6 parfums possibles : mirabelle (pulpe de fruits (mirabelle de Lorraine, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique) 83 %), pêche de vigne (pêche de vigne, sucre, antioxydant : acide ascorbique) 69 %, abricot (abricot, sucre, antioxydant : acide ascorbique) 60 %, framboise 55 %, cassis 35 %, citron 13 % ; pomme, sucre, sirop de glucose, sucre inverti, gélifiant : pectine, jus de citron vert concentré, arômes naturels.
Cases 11 et 20 – Guimauve enrobée de chocolat noir : guimauve 58 % (sucre, sucre inverti, eau, gélatine alimentaire de POISSON, extrait naturel de vanille, poudre et grains de vanille), chocolat noir (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille), fécule de pomme de terre, sucre glace (sucre, amidon de maïs).
Case 12 – Noisettes enrobées de chocolat Dulcey : NOISETTES 37 %, beurre de cacao, sucre, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, lactosérum (LAIT), beurre (LAIT), maltodextrine, émulsifiant : lécithine de tournesol, agent d'enrobage : gomme shellac, extrait naturel de vanille.
Case 13 – Orangettes : lamelles d'écorces d'oranges confites poudrées 58 % (écorces d'oranges, sucre, sirop de glucose, dextrose), chocolat noir (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille).
Case 14 – Bonbon de chocolat noir : ganache 64 % : fèves de cacao, sucre, eau, sirop de glucose, beurre de cacao, LAIT entier concentré, beurre concentré (LAIT), sucre inverti, NOISETTES, stabilisant : D-sorbitol, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.
Case 16 – Rocher chocolat au lait cœur praliné : sucre, AMANDES, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, NOISETTES, fèves de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille, beurre concentré (LAIT).
Case 17 – Barquette chocolat, croustillant vanille et noisettes torréfiées : croustillant 52 % (AMANDES, NOISETTES, farine de BLÉ, sucre, beurre (LAIT), LAIT écrémé en poudre, sel, émulsifiant : lécithine de SOJA, beurre de cacao, vanille), NOISETTES torréfiées 18 %, chocolat noir 30 % (fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille).
Cases 18 et 23 – Fritures de chocolat Dulcey : beurre de cacao, sucre, LAIT entier en poudre, LAIT écrémé en poudre, lactosérum (LAIT), beurre (LAIT), émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille.
Case 19 – Mendiants chocolat noir 64 % et sarrasin torréfié : chocolat noir 80 % (64 % de cacao : fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille), sarrasin torréfié 20 %.
Case 22 – Palet or : ganache au lait, noisettes et feuille d'or : fèves de cacao, sucre, eau, sirop de glucose, beurre de cacao, LAIT entier concentré, beurre concentré (LAIT), sucre inverti, NOISETTES, stabilisant : D-sorbitol, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait naturel de vanille, colorant : feuille d'or.
Case 24 – Sapin en guimauve enrobé de chocolat noir et marron glacé (guimauve, composition cases 11/20) + marron glacé : marrons, sucre, sirop de glucose, humectant : sorbitol, vanille en gousses, conservateur : E202.

Valeurs nutritionnelles moyennes du calendrier complet

	pour 100 g
Énergie	2070 kJ / 496 kcal
Matières grasses	29 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	50 g
dont sucres	44 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,13 g

Peut contenir des traces de : gluten, œufs, soja, lait, fruits à coque, sésame, poissons.

À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de la chaleur.

À consommer de préférence avant le 06/01/2027

Lot : 2026/01

NEJA Pâtisserie
16 Place Louise de Bettignies, 59800 Lille