

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

**Technologie :** PAC (Prêt à Cuire)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 550,00          Diamètre(cm) 23</p>	<p>Dénomination légale : Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire – Surgelé</p>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810189048	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811272978
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	16 (16 x 1)
Couches / palette	5	Dim. du carton en mm L x l x h	375x238x418
Cartons / palette	50	Poids net du carton (kg)	8.800
Unités / palette	800	Poids brut du carton (kg)	9.256
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	20 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	485.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	224		
Dimension palette	80 x 120		

## ATOUS PRODUITS

16 galettes festives d'un diamètre de 23 cm.  
 Un feuilletage de qualité avec 30% de beurre.  
 Une garniture généreuse à base de crème d'amandes blanches sans alcool.  
 Les galettes sont déjà dorées et rayées.  
 Les galettes sont avec fèves, accompagnées de couronnes et de sachets de la collection 101 Dalmatiens.  
 Un conditionnement protecteur avec des coussins de protection.

## INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

**beurre** fin 29,1%, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 13,5%, **œufs**, sucre, sel, arôme, agent de traitement de la farine (E920).

Présence éventuelle : **soja**, autres **fruits à coque**

Présence d'un sujet en porcelaine dans la galette.

Une fève n'est pas un jouet, ne pas laisser à la portée des enfants en bas-âge.

Présence de couronnes et de sachets en papier dans le carton.

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1788	2069	9834	119
Energie (kcal)	431	498	2371	119
Matières grasses (g)	32.6	37.7	179.3	256
dont acides gras saturés (g)	17.2	19.9	94.6	473
Glucides (g)	27.2	31.5	149.6	58
dont sucres (g)	10.8	12.5	59.4	66
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.4	11	44
Protéines (g)	6.1	7	33.6	67
Sel (g)	0.44	0.51	2.4	40

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans étiquetage OGM               |
| ✓ Sans alcool        | ✓ Sans ionisation                   |



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25-30 min à 195 °C  
Four classique 25-30 min à 220 °C

Décongelation

Température ambiante 0.5h

**CONSEILS D'UTILISATION :**

25-30 min à 195°C  
 Décongelation : 30 min  
 Cuisson - Four ventilé: 25-30 min à 195°C  
 Ou cuisson - Four à sole: 25-30 min à 220°C  
 Passer au sirop à la sortie du four

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.