

# DISQUE DE FEUILLETAGE



Code produit : **18924**

## Description du produit

Photo non contractuelle

### Dénomination légale :

Pâte feuilletée au beurre - Prêt à cuire - Surgelé

### Technologie :

Prêt à cuire

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 230.00

**GTIN / EAN Carton** 3291811273722

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 6

Cartons/Palette 48

Unités/Palette 2400

Poids brut, Palette incluse (kg) 593.576

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 162.6

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 50 (50 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 318x297x246

Poids net du carton (kg) 11.5

**Date de durabilité minimale (DDM)** 547 jour(s)

## Atouts produits

Disques de feuilletage avec 30% de beurre pour vous permettre de réaliser facilement vos tartes fines, galettes...

Dénomination légale: Pâte feuilletée - Prêt à cuire - SurgeléDisque de feuilletage cru, prêt à cuire, surgelé.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre** 30%, eau, **gluten de blé**, sucre, sel, agent de traitement de la farine (E920)

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

## Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1603	1886	3687	44
Energie	(kcal)	385	453	886	44
Matières grasses	(g)	25.2	29.6	57.9	83
dont acides gras saturés	(g)	16.8	19.7	38.6	193
Glucides	(g)	33.0	38.9	76.0	29
dont sucres	(g)	2.4	2.8	5.4	6
Fibres alimentaires	(g)	1.8	2.2	4.2	
Protéines	(g)	5.6	6.6	12.9	26
Sel	(g)	0.87	1.00	2.01	33

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

## Spécificités (✓ Oui, ✗ Non)

Convient aux végétaliens	✗
Convient aux végétariens	✗
Présence d'alcool	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗
Présence de porc	✗



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✗

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



**Conserver à -18°C**

### **CONSEILS D'UTILISATION**

Ne pas recongeler un produit décongelé.

### **CONSERVATION**

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.