



GALETTE AMANDES BLANCHES (SANS FEVE)

Code produit : **19305**

Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu	(g)	: 875.00
Diamètre	(cm)	: 28.00

GTIN / EAN Carton	3291810021102
--------------------------	---------------

Palettisation	30-PAL. 80X120
----------------------	----------------

Cartons/Couche	8
----------------	---

Couches/Palettes	4
------------------	---

Cartons/Palette	32
-----------------	----

Unités/Palette	512
----------------	-----

Poids brut, Palette incluse	(kg)	490.712
-----------------------------	------	---------

Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	163
-------------------------------------	------	-----

Conditionnement

00-Standard

Pièces/Carton	16 (16 x 1)
---------------	-------------

Dim. Carton (en mm) L x l x h	378x298x370
-------------------------------	-------------

Poids net du carton (kg)	14
--------------------------	----

Date de durabilité minimale (DDM)

20 mois

Atouts produits

Dénomination légale: Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

beurre fin 29,7%, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 12,8%, **œufs**, sucre, sel, rhum (alcool), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E920)

Présence éventuelle : soja, autres 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)	1786	2075	15622	186
Energie	(kcal)	430	500	3763	188
Matières grasses	(g)	32.6	37.9	285.4	408
dont acides gras saturés	(g)	17.4	20.3	152.5	762
Glucides	(g)	26.8	31.1	234.1	90
dont sucres	(g)	9.7	11.2	84.5	94
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.4	17.7	
Protéines	(g)	6.0	7.0	52.7	105
Sel	(g)	0.54	0.63	4.73	79

*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



Décongélation

Température ambiante

0.5 heure(s)



Cuisson

Four classique

30-35 min à 220 °C



Cuisson

Four à air pulsé

30-35 min à 195 °C



A scarifier



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation : 30 minutes
Rayer avant cuisson.
Cuisson four ventilé: 30-35 min à 195°C
Ou Cuisson four à sole: 30-35 min à 220°C
Passer au sirop à la sortie du four. 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.