



GALETTE AMANDES BLANCHES (SANS FEVE)

Code produit : **19307**

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)	: 380.00
Diamètre	(cm)	: 18.00

GTIN / EAN Carton	3291810020754
--------------------------	---------------

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

Cartons/Couche	12
----------------	----

Couches/Palettes	6
------------------	---

Cartons/Palette	72
-----------------	----

Unités/Palette	1152
----------------	------

Poids brut, Palette incluse	(kg)	486.968
-----------------------------	------	---------

Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	179.4
-------------------------------------	------	-------

Conditionnement

00-Standard

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

Dim. Carton (en mm) L x l x h	378x198x274
-------------------------------	-------------

Poids net du carton (kg)	6.08
--------------------------	------

Date de durabilité minimale (DDM)

20 mois

Atouts produits

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

Ingrédients (tel que vendu)

beurre fin 29,2%, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 13,2%, **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)	1782	2084	6767	81
Energie	(kcal)	429	502	1628	81
Matières grasses	(g)	32.6	38.1	123.7	177
dont acides gras saturés	(g)	17.2	20.1	65.4	327
Glucides	(g)	26.5	31.0	100.7	39
dont sucres	(g)	10.0	11.7	38.1	42
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.4	7.7	
Protéines	(g)	6.1	7.2	23.3	47
Sel	(g)	0.52	0.61	1.99	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



Décongélation

Température ambiante

0.5 heure(s)



Cuisson

Four classique

25-30 min à 220 °C



Cuisson

Four à air pulsé

25-30 min à 195 °C



A scarifier



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation : 30 min Cuisson four ventilé: 25-30 min à 195°C ou Cuisson four à sole: 25-30 min à 220°C Pour un résultat optimal; piquer et rayer les galettes avant cuisson. 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.