



# GALETTE AMANDES BLANCHES (SANS FEVE)

Code produit : **19308**

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) : 125.00  
Diamètre (cm) : 12.00

**GTIN / EAN Carton** 3291810020808

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 9

Cartons/Palette 72

Unités/Palette 2592

Poids brut, Palette incluse (kg) 378.248

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 181.5

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 36 (36 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 400x293x185

Poids net du carton (kg) 4.5

**Date de durabilité minimale (DDM)** 20 mois

## Atouts produits

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

## Ingrédients (tel que vendu)

**beurre** fin 30,6% , farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 11,1%, **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)	1777	2092	2221	26
Energie	(kcal)	428	504	534	27
Matières grasses	(g)	32.4	38.1	40.5	58
dont acides gras saturés	(g)	17.9	21.0	22.3	112
Glucides	(g)	27.1	31.9	33.9	13
dont sucres	(g)	8.4	9.9	10.5	12
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.3	2.5	
Protéines	(g)	5.8	6.8	7.2	14
Sel	(g)	0.59	0.69	0.74	12

\*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

20-25 min à 220 °C



### Cuisson

Four à air pulsé

20-25 min à 195 °C

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation : 30 minutes Cuisson four ventilé: 20-25 min à 195°C Cuisson four à sole: 20-25 min à 220°C Rayer avant cuisson. Passer au sirop à la sortie du four. Ne pas recongeler un produit décongelé

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



### A scarifier



### Conserver à -18°C

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.