



GALETTE COMPOTE DE POMMES AVEC MORCEAUX (AVEC FEVE)

Code produit : **19313**

Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Feuilleté aux pommes - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 550.00(+/-)
Diamètre (cm) : 23.00(+/-)

GTIN / EAN Carton 3291810020617

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 10

Couches/Palettes 5

Cartons/Palette 50

Unités/Palette 800

Poids brut, Palette incluse (kg) 481.5

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 167.5

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 16 (16 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 378x242x305

Poids net du carton (kg) 8.8

Date de durabilité minimale (DDM) 20 mois

Atouts produits

16 galettes festives d'un diamètre de 23 cm. Un feuilletage de qualité avec 20% de beurre. Une garniture généreuse à base de compote de pommes pâtissière et de morceaux de pommes. Les galettes sont non dorées et non rayées. Les galettes sont avec fèves, accompagnées de couronnes et de sachets. Un conditionnement protecteur avec des coussins de protection.

Galette aux pommes, prête à cuire, surgelée, à marque Recette de Mon Moulin.

Un produit gourmand : Recette pur beurre (20,2% de beurre) et une garniture généreuse (45,5% de compote de pomme).

Poids : 550g / Diamètre : 23 cm

Ingrédients (tel que vendu)

compote de pommes pâtissière 45,5% (purée de pomme concentrée 55,1%, morceaux de pommes 32%, sucre, eau), farine de **blé**, **beurre** fin 20,2%, eau, sel, agent de traitement de la farine (E920)

Présence éventuelle : oeuf, soja, fruits à coque

Présence d'un sujet en porcelaine dans le produit. Un santon (une fève) n'est pas un jouet, ne pas laisser à la portée des enfants en bas-âge. Présence d'une couronne en papier.

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)	1175	1375	6466	77
Energie	(kcal)	282	330	1552	78
Matières grasses	(g)	17.0	19.9	93.6	134
dont acides gras saturés	(g)	11.3	13.2	61.9	309
Glucides	(g)	28.5	33.3	156.7	60
dont sucres	(g)	12.6	14.7	69.2	77
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.3	10.7	
Protéines	(g)	2.7	3.2	14.9	30
Sel	(g)	0.53	0.62	2.93	49

*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)

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

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

30 minutes



Cuisson

Four classique

25-30 min à 220 °C



Cuisson

Four à air pulsé

25-30 min à 195 °C



A scarifier



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 30 min. Dorer et rayer avant cuisson. 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

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.