



GALETTE AMANDES GRISES (SANS FEVE)

Code produit : **19315**

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(+/-)

GTIN / EAN Carton 3291810020655

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 9

Cartons/Palette 72

Unités/Palette 2592

Poids brut, Palette incluse (kg) 383

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) 365 jour(s)

Atouts produits

36 galettes festives d'un diamètre de 12 cm. Un feuilletage de qualité avec 30% de beurre. Une garniture généreuse à base de crème d'amandes grises. Un rayage personnalisable. Les galettes sont dorées. Un conditionnement protecteur avec des coussins de protection.

Ingrédients (tel que vendu)

beurre fin 30,7%, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 10,5%, **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)	1761	2051	2205	26
Energie	(kcal)	424	494	531	27
Matières grasses	(g)	31.8	37.0	39.8	57
dont acides gras saturés	(g)	17.6	20.5	22.0	110
Glucides	(g)	28.3	32.9	35.3	14
dont sucres	(g)	9.3	10.8	11.6	13
Fibres alimentaires	(g)	2.1	2.5	2.7	
Protéines	(g)	4.9	5.7	6.2	12
Sel	(g)	0.59	0.68	0.73	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

30 minutes



Cuisson

Four classique

20-25 min à 220 °C



Cuisson

Four à air pulsé

20-25 min à 195 °C



A scarifier



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation : 30 minutes. Rayer avant cuisson. Cuisson - four ventilé: 20-25 min à 195°C ou cuisson - four à sole: 20-25 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.