



Photo non contractuelle

Description du produit

Feuilleté au jambon et à l'emmental - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 110

GTIN / EAN Produit	03291810091013	GTIN / EAN Carton	3291810091020
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	16	Pièces/Carton	40 (40 x 1)
Couches/Palettes	9	Dim. Carton (en mm) L x l x h	298x198x191
Cartons/Palette	144	Poids brut carton (kg)	4.62
Unités/Palette	5760	Poids net du carton (kg)	4.4
Poids brut, Palette incluse (kg)	688.28	Date de durabilité minimale (DDM)	18 mois
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	186.9		

Atouts produits

Produit de qualité : feuilletage croustillant, délicieuse association de jambon, de l'emmental et de la béchamel. Un rapport pâte-garniture équilibré. Produit de service : doré, prêt en 25 minutes, sans décongélation préalable.

Délicieux feuilletage en forme de panier garni de jambon, liés par une béchamel à l'emmental et aux oeufs, cru, doré, prêt à cuire, surgelé. 40 produits

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, cubes de jambon cuit traité en salaison 15,5% (jambon de porc origine UE, eau, sel, sirop de glucose, émulsifiant (E450), arôme naturel, antioxydant (E316), conservateur (E250)), margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), **fromage emmental** 8,9%, **œufs**, amidon modifié, **lactosérum (lait)**, **lait** écrémé en poudre, **lactose** et protéines de **lait**, sel, farine de **blé** pré-gélatinisée, maltodextrine, amidon de **blé**, muscade, poivre blanc
Présence éventuelle : poissons, soja, fruits à coque, mollusques

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)	1106	1282	1239	15
Energie	(kcal)	265	307	297	15
Matières grasses	(g)	16.3	18.9	18.3	26
dont acides gras saturés	(g)	8.0	9.2	8.9	45
Glucides	(g)	20.9	24.2	23.4	9
dont sucres	(g)	2.5	2.9	2.8	3
Fibres alimentaires	(g)	1.0	1.2	1.2	
Protéines	(g)	8.2	9.5	9.2	18
Sel	(g)	1.00	1.20	1.16	19

*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, X Non)

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



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
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)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225
Produit Certifié RSPO Ségrégué

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Cuisson



Four classique

20-25 min à 180 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation, disposez les paniers sur plaque cuisson oura fermé. Une fois les paniers cuits, les retourner (garniture vers le bas) afin que les produits ne dégonflent pas et gardent leur volume.

Ne pas recongeler un produit décongelé

CONSERVATION

Ne pas conserver plus de 3h au chaud.

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.