



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 100,00</p>	<p>Une pâte feuilletée à la margarine en forme de panier garnie de fromage de chèvre et liée par une onctueuse sauce béchamel et aux œufs. Produit cru, prédoré, surgelé. Décomposition du produit cru : Feuilletage 51.8% / Garniture 46.5% / Dorure 1,7%. Poids unitaire : 100g</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	03291810274041	GTIN/EAN carton :	3291811159149
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	16	Pièces / carton	40 (10 x 4)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	298x196x172
Cartons / palette	160	Poids net du carton (kg)	4.000
Unités / palette	6400	Poids brut du carton (kg)	4.180
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	691.8		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	187		
Dimension palette	80 x 120		

<p>ATOUTS PRODUITS</p> <p>Une recette plus traditionnelle : texture proche du fromage de chèvre frais, garniture plus crémeuse</p> <ul style="list-style-type: none"> · Produit de qualité : feuilletage croustillant, riche en garniture (46,5%), dont 15% de fromage de chèvre. · Produit de service : doré, prêt en 25 minutes, sans décongélation préalable.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de **blé**, margarine (graisses et huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330), arômes naturels), **fromage de chèvre** 15.1%, sauce béchamel en poudre (amidon modifié, **lactose** et protéines de **lait**, **lactosérum** en poudre (**lait**), maltodextrine, **lait** écrémé en poudre, perméat de **lactosérum** (**lait**), amidon de **blé**, arôme naturel de muscade, arôme naturel de poivre), **œufs**, **crème de lait**, **lactose** et protéines de **lait**, sel, **lait** écrémé en poudre, arôme naturel (**lait**), poivre blanc, stabilisant (E407)

Présence éventuelle : **fruits à coque, graines de sésame, soja**

V4

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1138	1357	1138	14
Energie (kcal)	273	325	273	14
Matières grasses (g)	17	20.3	17	24
dont acides gras saturés (g)	9.3	11.1	9.3	47
Glucides (g)	23.4	27.9	23.4	9
dont sucres (g)	4.2	5	4.2	5
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	0.9	1.1	0.9	4
Protéines (g)	6.1	7.2	6.1	12
Sel (g)	1.20	1.40	1.2	20

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|---------------|---|
| ✓ Sans porc | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25 min à 175 °C

Four classique 25 min à 180 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Four classique : 25 min à 180°C

Sans décongélation, disposez les paniers sur plaque cuisson aura fermé

Four classique : 25 min à 180°C