

PARIS-BREST



Code produit : **28190**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie aux amandes et aux noisettes - Surgelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 80.00

**GTIN / EAN Carton** 3291811170427

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 9

Couches/Palettes 12

Cartons/Palette 108

Unités/Palette 3564

Poids brut, Palette incluse (kg) 357.8

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 185.4

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 33 (33 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x263x142

Poids net du carton (kg) 2.64

**Date de durabilité minimale (DDM)** 18 mois

## Atouts produits

Un nouveau conditionnement en sachet, sûr, hygiénique et plus pratique : - un plateau noir de 11 Paris-Brest en sachet flow pack imprimé = rangement et protection - seulement un geste d'ouverture pour 11 Paris-Brest = gain de temps - chaque sachet est imprimé des informations suivantes : Maxi Paris-Brest, le poids unitaire, le temps de décongélation, la DLUO et le N° de lot pour une parfaite identification dans les zones de stockage. Un sachet blanc garant de l'inviolabilité et de la traçabilité de tous les emballages. Une facilité d'utilisation renforcée, juste la quantité de Paris-Brest "qu'il faut quand il faut." \* Un nouveau carton au nouveau logo DELIFRANCE : avec des mentions de sensibilisation (fragile, ne pas retourner, haut/bas), pour les acteurs de la logistique."

Coque de pâte à choux à la margarine décorée de neige décor et d'amandes hachées et garnie d'une crème mousseline au praliné. Produit prêt à l'emploi - Surgelé. 80g.

## Ingrédients (tel que vendu)

eau, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées (palme, colza, noix de coco), eau, émulsifiant (E471, E475), correcteur d'acidité (E330)), **œufs**, sucre, farine de **blé**, **lait** entier en poudre, huile de palme non hydrogénée, **amandes** hachées 2,2%, amidon modifié, praliné 2% (pâte de **noisettes** 50%, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), huile de **noisettes**), pâte de **noisettes** 1,2%, **lait** écrémé en poudre, amidon de **blé**, gélifiant (E404, E450, E339), sel, colorant (E150c, E160a), beurre de cacao  
*Présence éventuelle : autres fruits à coque*

## Valeurs nutritionnelles

Nutriments	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)	1491	1491	1231	15
Energie	(kcal)	359	359	296	15
Matières grasses	(g)	25.5	25.5	21.0	30
dont acides gras saturés	(g)	11.7	11.7	9.6	48
Glucides	(g)	26.1	26.1	21.5	8
dont sucres	(g)	18.4	18.4	15.2	17
Fibres alimentaires	(g)	0.9	0.9	0.7	
Protéines	(g)	5.7	5.7	4.7	9
Sel	(g)	0.51	0.51	0.42	7

\*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	✓
Présence d'alcool	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✓
Présence de matières grasses hydrogénées	X
Présence de porc	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)	✓

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

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Entre 0 et +4°C

3 heures



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

A l'état surgelé, retirez le film de protection. Sortez les Paris-Brest du plateau et laissez-les décongeler 3 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C.

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à +4°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.