



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie au cacao et aux pépites de chocolat noir - Prêt à cuire  
- Congelé

### Technologie :

Prêt à cuire

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 75+/- 9g

**GTIN / EAN Carton** 3291811202166

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 16

Cartons/Palette 96

Unités/Palette 4800

Poids brut, Palette incluse (kg) 429.08

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 168.6

### Conditionnement

00-Standard

Pièces/Carton 50 (25 x 2)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 419x317x96

Poids net du carton (kg) 3.75

### Date de durabilité minimale (DDM)

540 jour(s)

## Atouts produits

Pâtons de cookies permettant de personnaliser la forme, l'épaisseur et la texture des produits finis (plus ou moins moelleux en fonction de l'aplatissement).

## Ingrédients (tel que vendu)

sucres, farine de **blé**, pépites de chocolat noir 17,5% (masse de cacao, sucres, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de noix de coco et de tournesol, eau), **œufs**, cacao en poudre 2,5%, sel, poudre à lever (E500)

Présence éventuelle : lait, 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)	1876	1993		
Energie	(kcal)	448	476		
Matières grasses	(g)	22.0	24.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	15.0	16.0	0.0	
Glucides	(g)	55.0	58.0	0.0	
dont sucres	(g)	35.0	37.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	3.5	3.7	0.0	
Protéines	(g)	5.7	6.1	0.0	
Sel	(g)	0.74	0.79	0.00	

\*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	✗



\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Température ambiante

30 min



### Cuisson

Four classique

14 min à 200 °C



### Cuisson

Four à air pulsé

10 min à 175 °C



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 30 min à température ambiante. Cuisson : - four à sole : 14 min à 200°C- four ventilé : 10 min à 175°C.

### 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.