



Description du produit

Photo non contractuelle

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)

sucre, farine de **blé**, pépites de chocolat noir 17,5% (masse de cacao, sucre, 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

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)	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, X Non)

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



*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

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



Conserver à -18°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.