



COOKIE CRU AUX PEPITES DE CHOCOLAT AU LAIT ET AUX NOISETTES x 50

Code produit : **75110**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie aux pépites de chocolat au lait et aux noisettes - Prêt à cuire - Congelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que consommé	(g)	: 70+/- 9g
Poids du produit tel que vendu	(g)	: 75+/- 9g

GTIN / EAN Carton	3291811202197
--------------------------	---------------

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)

farine de **blé**, sucre, pépites de chocolat au **lait** 16% (sucre, **lait** entier en poudre, beurre de cacao, masse de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de noix de coco et de tournesol, eau), **œufs**, **noisettes** 8%, huile de colza non hydrogénée, poudre à lever (E500), sirop de sucre inverti, sel, arôme naturel de vanille (alcool), caramel, jus de citron à base de concentré
Présence éventuelle : autres 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)	1971	2144		
Energie	(kcal)	471	513		
Matières grasses	(g)	25.0	28.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	12.0	13.0	0.0	
Glucides	(g)	54.0	57.0	0.0	
dont sucres	(g)	32.0	34.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	2.3	2.4	0.0	
Protéines	(g)	6.6	7.0	0.0	
Sel	(g)	0.58	0.62	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 ou 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.