

MILLE-FEUILLE NATURE
Code produit : 75832



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 135,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Pâtisserie à la crème pâtissière - Surgelé</p> <p>Trois couches de feuilletage au beurre, recouvertes de crème pâtissière parfum vanille, le tout nappé d'un fondant blanc et cacao.</p> <p>Produit surgelé.</p> <p>Décomposition du produit fini : Feuilletage 30,2% / Crème pâtissière 59,2% / Fondant blanc + cacao 10,6%.</p> <p>Poids unitaire : 135g.</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	03291810758329	GTIN/EAN carton :	3291811214374
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	32 (8 x 4)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	398x238x161
Cartons / palette	100	Poids net du carton (kg)	4.320
Unités / palette	3200	Poids brut du carton (kg)	4.830
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	506		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	176		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

* produit sans alcool.*

Conditionnement en barquette, à la fois sûr, pratique et hygiénique, facilité d'utilisation renforcée : les mille-feuille sont présentés en bande de 8 pièces individuelles, déposés sur une barquette anti-adhérente (en carton siliconé) puis sur-filmés

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, farine de **blé**, sucre, **beurre**, **lait** en poudre, graisses et huiles végétales non hydrogénées (palmiste, coprah, tournesol), amidon modifié, **lait** écrémé en poudre, sirop de glucose, fructose, **lait** entier, sel, stabilisants (E263, E450, E339), émulsifiants (E471, E472c, E472a), gélatine, cacao maigre en poudre, arômes (**lait**), colorant (E160a), agent de traitement de la farine (E920).

Présence éventuelle d'**œufs**, de **soja** et de **fruits à coque**.

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)	1336	1336	1804	22
Energie (kcal)	319	319	431	22
Matières grasses (g)	16.5	16.5	22.3	32
dont acides gras saturés (g)	11.9	11.9	16	80
Glucides (g)	38.2	38.2	51.5	20
dont sucres (g)	20.7	20.7	27.9	31
dont amidon (g)	17	17	22.9	13
Fibres alimentaires (g)	0.8	0.8	1.1	4
Protéines (g)	4	4	5.4	11
Sel (g)	0.49	0.49	0.7	11

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

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 4h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongeler les produits 4h entre 0 et 4°C.
Sortir les millefeuilles du flowpack avant décongélation

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.