



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Pousse au four

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 130+/- 2

GTIN / EAN Carton 3291811238196

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 12

Couches/Palettes 7

Cartons/Palette 84

Unités/Palette 4032

Poids brut, Palette incluse (kg) 589.16

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 184.4

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 48 (48 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 298x268x242

Poids net du carton (kg) 6.24

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Format gourmand avec garniture généreuse. Produit pur beurre

Dénomination légale: Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

compote de pommes pâtissière 35% (purée de pomme concentrée, sirop de glucose-fructose), farine de **blé, beurre** 21%, eau, sel

Présence éventuelle : oeuf, soja, 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)	1257	1373	1634	19
Energie	(kcal)	301	329	392	20
Matières grasses	(g)	18.0	19.7	23.4	33
dont acides gras saturés	(g)	12.1	13.2	15.7	78
Glucides	(g)	30.6	33.4	39.7	15
dont sucres	(g)	10.2	11.1	13.2	15
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.1	2.5	
Protéines	(g)	3.2	3.5	4.2	8
Sel	(g)	0.57	0.63	0.75	12

*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	✗



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	✗
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)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✗

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique

30 min à 210 °C



Cuisson

Four à air pulsé

20 min à 190 °C



A scarifier



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, disposez les chaussons sur plaque. Dorer et rayer avant la mise au four
Four ventilé : 20 min à 190°C
Four à sole : 30 min à 210°C
Glacer au sirop à la sortie du four
Ne pas recongeler un produit décongelé.

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.