

**MUFFIN CACAO FOURRE
CHOCO-NOISETTE**
Code produit : 78824



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale: Muffin au cacao, fourrage chocolat noisettes - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 120,00 (+/-)	
Poids (g) tel que consommé 120,00 (+/-)	24 muffins au cacao

GTIN/EAN produit :	03291810788241	GTIN/EAN carton :	3291811238400
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	9	Pièces / carton	24 (12 x 2)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	390x255x190
Cartons / palette	90	Poids net du carton (kg)	2.880
Unités / palette	2160	Poids brut du carton (kg)	3.380
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	327.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	205		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Un Muffin au cacao fourré au chocolat noisette avec les caractéristiques suivants:
- une forme "Tulipe" traditionnelle adaptée au marché de la boulangerie artisanale
- un aspect volumineux
- une texture moelleuse

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

sucre, fourrage chocolat **noisettes** 18,3% (sucre, graisses végétales non hydrogénées (noix de coco, palmiste, palme, colza), pâte de **noisettes** 10,5%, chocolat en poudre 9,5% (cacao en poudre, sucre), **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (E322), extrait naturel de vanille), farine de **blé**, huile de colza non hydrogénée, blancs d'**œufs**, **œufs**, cacao maigre en poudre 3%, amidon modifié, **lactosérum** en poudre (**lait**), eau, émulsifiant (E477, E471, E481), poudre à lever (E450, E500), correcteur d'acidité (E501, E525), sel, **gluten de blé**, arôme naturel.

Présence éventuelle : **soja**, autres **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)	1806	1806	2167	26
Energie (kcal)	432	432	518	26
Matières grasses (g)	23.6	23.6	28.3	41
dont acides gras saturés (g)	3	3	3.6	18
Glucides (g)	48.1	48.1	57.7	22
dont sucres (g)	33.6	33.6	40.3	45
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.3	2.3	2.8	11
Protéines (g)	5.7	5.7	6.8	14
Sel (g)	0.80	0.80	1	16

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétalien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation

Température ambiante 3h

CONSEILS D'UTILISATION :

3 heures à température ambiante

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.