

**GALETTE AMANDES BLANCHES
(SANS FEVE) D12CM X36
Code produit : 79149**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 125,00 (+/-)</p> <p>Diamètre(cm) 12 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire - Surgelé</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	03291810791494	GTIN/EAN carton :	3291811255421
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	36 (36 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	1x1x1
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	4.500
Unités / palette	2592	Poids brut du carton (kg)	4.788
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	20 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	367.736		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	15.9		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

36 galettes festives d'un diamètre de 12 cm.
Un feuilletage de qualité avec 30% de beurre.
Une garniture riche à base de crème d'amandes blanches.
Les galettes sont dorées et non rayées.
Un conditionnement protecteur avec des coussins de protection.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

beurre fin 30,6%, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 11,1%, **œufs**, sucre, sel, rhum (alcool), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E920).

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)	1777	2065	2221	27
Energie (kcal)	428	497	535	27
Matières grasses (g)	32.4	37.6	40.5	58
dont acides gras saturés (g)	17.9	20.8	22.4	112
Glucides (g)	27.1	31.5	33.9	13
dont sucres (g)	8.4	9.8	10.5	12
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.3	2.5	10
Protéines (g)	5.8	6.7	7.3	15
Sel (g)	0.59	0.68	0.7	12

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Présence d'alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 20-25 min à 195 °C
Four classique 20-25 min à 220 °C



Décongelation

Température ambiante 0.5h



A Dorer



A scarifier

CONSEILS D'UTILISATION :

20-25 min à 195°C Décongélation 30 minutes à température ambiante.

Rayer avant cuisson.

Cuisson four ventilé: 20-25 min à 195°C

Cuisson four à sole: 20-25 min à 220°C

Passer au sirop à la sortie du four.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

