GALETTE AMANDES BLANCHES
(SANS FEVE)

Code produit : **79149**

Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :
Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

GTIN / EAN Carton		3291811255421
Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		8
Couches/Palettes		9
Cartons/Palette		72
Unités/Palette		2592
Poids brut, Palette incluse	(kg)	367.736
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	15.9

Conditionnement		00-Standard
Pièces/Carton		36 (36 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h		1x1x1
Poids net du carton	(kg)	4.5

Date de durabilité minimale (DDM) 607 jour(s)

Atouts 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.

Dénomination légale: Feuilleté aux amandes, prêt à cuire, surgelé

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

Version : 1 Date de validation : 10/03/2022

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)	1777	2065	2221	26
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	22.3	112
Glucides	(g)	27.1	31.5	33.9	13
dont sucres	(g)	8.4	9.8	10.5	12
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.3	2.5	
Protéines	(g)	5.8	6.7	7.2	14
Sel	(g)	0.59	0.68	0.74	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, X Non)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	X
Présence d'alcool	✓
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X
Présence de porc	X

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

HVO FREE

NO ARTIFICIAL FLAVOURS OR COLOURS

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Décongélation
Température ambiante
0.5 heure(s)

Cuisson
Four classique
20-25 min à 220 °C

Cuisson
Four à air pulsé
20-25 min à 195 °C

A scarifier

Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 30 minutes à température ambiante.Rayer avant cuisson.Cuisson four ventilé: 20-25 min à 195°CCuisson four à sole: 20-25 min à 220°CPasser 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.