

GALETTE POMMES (AVEC FEVE)
D28CM X16
Code produit : 79154



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale: Feuilleté aux pommes - Prêt à cuire - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 875,00 (+/-)	
Diamètre(cm) 28 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810791548	GTIN/EAN carton :	3291811251713
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	16 (16 x 1)
Couches / palette	4	Dim. du carton en mm L x l x h	378x298x372
Cartons / palette	32	Poids net du carton (kg)	14.000
Unités / palette	512	Poids brut du carton (kg)	14.920
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	20 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	500.44		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	163.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

16 galettes festives d'un diamètre de 28 cm.
Un feuilletage de qualité avec 30% de beurre.
Une garniture généreuse de 43% à base de compote de pommes avec morceaux.
Les galettes ne sont ni dorées ni rayées.
Les galettes sont avec fèves et sont accompagnées de couronnes et de sachets de la collection Disney 101 Dalmatiens.
Un conditionnement protecteur avec des coussins de protection.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

compote de pommes pâtissière 43% (purée de pomme concentrée 57,1%, morceaux de pommes 32%, sucre), farine de **blé**, **beurre** fin 21,1%, eau, sel, agent de traitement de la farine (E920)

Présence éventuelle : **soja, fruits à coque, oeuf**

Présence d'un sujet en porcelaine dans la galette.
Une fève n'est pas un jouet, ne pas laisser à la portée des enfants en bas-âge.
Présence de sachets et de couronnes en papier dans le carton

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)	1208	1351	10570	127
Energie (kcal)	290	324	2538	127
Matières grasses (g)	17.8	19.9	155.8	223
dont acides gras saturés (g)	11.8	13.1	103.3	516
Glucides (g)	28.9	32.3	252.9	97
dont sucres (g)	12	13.4	105	117
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.2	17.5	70
Protéines (g)	2.5	2.8	21.9	44
Sel (g)	0.55	0.62	4.8	80

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ 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



Cuisson

Four à air pulsé 35-40 min à 195 °C
Four classique 35-40 min à 220 °C



Décongelation

Température ambiante 0.5h



A scarifier

CONSEILS D'UTILISATION :

35-40 min à 195°C Décongelation 30 min.

Pour un résultat optimal : dorer, piquer et rayer les galettes avant cuisson.

Cuisson four ventilé: 35-40 min à 195°C

ou Cuisson four à sole: 35-40 min à 220°C

Passer au sirop à la sortie du four.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

