

**GALETTE AMANDES BLANCHES
(AVEC FEVE) D18CM X16
Code produit : 79155**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale: Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 380,00 (+/-)	
Diamètre(cm) 18 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810791555	GTIN/EAN carton :	3291811251720
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	16 (16 x 1)
Couches / palette	6	Dim. du carton en mm L x l x h	1x1x1
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	6.080
Unités / palette	1152	Poids brut du carton (kg)	6.450
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	20 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	487.4		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	15.6		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

16 galettes festives d'un diamètre de 18 cm.
Un feuilletage de qualité avec 30% de beurre.
Une garniture généreuse à base de crème d'amandes blanches.
Les galettes sont dorées et non rayées.
Les galettes sont avec des fèves, des couronnes et des sachets de la collection Disney 101 Dalmatiens.
Un conditionnement protecteur avec des coussins de protection.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

beurre fin 29,2%, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 13,2%, **œufs**, sucre, sel, rhum (alcool), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E920).

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

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 couronnes et de sachets 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)	1782	2084	6772	82
Energie (kcal)	429	502	1630	82
Matières grasses (g)	32.6	38.1	123.9	177
dont acides gras saturés (g)	17.2	20.1	65.4	327
Glucides (g)	26.5	31	100.7	39
dont sucres (g)	10	11.7	38	42
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.4	7.6	30
Protéines (g)	6.1	7.2	23.2	46
Sel (g)	0.52	0.61	2	33

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

SPÉCIFICITÉS

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

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25-30 min à 195 °C
Four classique 25-30 min à 220 °C

Décongelation

Température ambiante 0.5h



A scarifier

CONSEILS D'UTILISATION :

25-30 min à 195°C Décongelation 30 min.

Pour un résultat optimal; piquer et rayer les galettes avant cuisson.

Cuisson four ventilé: 25-30 min à 195°C

ou Cuisson four à sole: 25-30 min à 220°C

Passer au sirop à la sortie du four.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

