

PANINI POULET PESTO



Code produit : **J0004**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Sandwich garni au poulet, à la courgette, au fromage et à la sauce pesto - Précuit - Surgelé

Technologie : Précuit

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 240+/- 10

GTIN / EAN Carton 10316278000046

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 6

Cartons/Palette 36

Unités/Palette 1152

Poids brut, Palette incluse (kg) 300.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 162

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 32 (32 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 645x600x245

Poids net du carton (kg) 7.68

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts produits

La garniture de ce panini est composée de morceaux de poulet, de courgettes, d'emmental et de sauce pesto. Le pain est sans marquages ni inclusions afin de garantir un résultat gourmand et plus moelleux.

32 Sandwiches garnis au poulet, de courgettes, de fromage et à la sauce pesto, précuits, surgelés

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, poulet 14,5% (filet de poulet origine France 90%, huile de tournesol non hydrogénée, acidifiant (E326, E262), stabilisant (E407, E451), amidon, dextrose, sel, arôme, sucre roux, vinaigre), sauce pesto 8% (huile d'olive vierge extra, **fromage parmesan** 21%, basilic, ail), courgettes 8%, **fromage emmental** râpé 8%, mayonnaise allégée (huile de colza non hydrogénée, eau, jaunes d'**œuf** salés, **moutarde** de Dijon (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, antioxydant (E224), acidifiant (E330)), vinaigre d'alcool, amidon modifié, sel, épaississant (E412, E415), conservateur (E202), poivre, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), levure, sel, levure désactivée, agent de traitement de la farine (E300)

Présence éventuelle : poissons, soja, fruits à coque, céleri

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) | | 1284 | | |
| Energie | (kcal) | | 306 | | |
| Matières grasses | (g) | | 14.0 | | |
| dont acides gras saturés | (g) | | 3.6 | | |
| Glucides | (g) | | 33.0 | | |
| dont sucres | (g) | | 1.4 | | |
| Fibres alimentaires | (g) | | 2.2 | | |
| Protéines | (g) | | 11.0 | | |
| Sel | (g) | | 1.20 | | |

*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* | ✓ |
| Présence de matières grasses hydrogénées | X |
| Présence de porc | X |



Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

8 heure(s)



Cuisson

Four classique

10-12 min à 180 °C



Décongélation



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Retirez les Paninis de leur emballage.

2 types de décongélation possibles :

- 8h entre 0 et +4°C

- 1min30 au micro-ondes à pleine puissance

2 mises en oeuvre possibles :

- 10 à 12 min au four entre deux plaques pâtisseries + possibilité de réchauffer les produits au micro-ondes pendant 45 secondes avant de servir

- 4 à 5 min dans une machine à panini APRES décongélation.

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.