

**MINI-DONUT FOURRE
CACAO-NOISETTE x135
Code produit : J0012**

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu (g) 24,00</p>	<p>Dénomination légale : Beignet - fourrage cacao-noisette, glaçage cacao – Surgelé</p>
-----------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

GTIN/EAN produit :	03162780000124	GTIN/EAN carton :	3162781110020
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	135 (135 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	3940x2980x1820
Cartons / palette	80	Poids net du carton (kg)	3.000
Unités / palette	10800	Poids brut du carton (kg)	3.579
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	309.32		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	1835		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Quoi de plus américain qu'un donut ? Découvrez ces mini-donuts, aux allures pop et colorées pour un voyage aux States à moindre frais ! Avec leur grammage de 24g, ils sont parfaits pour bien commencer la journée, terminer en apothéose un déjeuner ou bien accompagner une pause-café ! Composés d'une délicieuse pâte, moelleuse et gonflée à souhait, et garnis d'un savoureux fourrage cacao-noisette, ils séduisent les plus gourmands. Ces petites douceurs réconfortantes, promettent un vrai régal des yeux et du palais !

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, fourrage cacao-**noisette** 16% (sucre, huiles et graisses végétales non hydrogénées (tournesol, karité, noix de coco), cacao maigre en poudre 6%*, **noisettes** 6%*, **lait** écrémé en poudre, **lactose (lait)**, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), eau, huile de tournesol non hydrogénée, glaçage cacao 12% (sucre, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, cacao maigre en poudre 13%*, émulsifiant (E322 (**soja**), E492), arôme naturel), décor vermicelles (sucre, amidon, sirop de glucose, concentré végétal (carthame, spiruline, sureau), huile de tournesol non hydrogénée, arôme naturel, correcteur d'acidité (E330), agent d'enrobage (E901)), dextrose, sucre, levure, farine de **soja**, poudres à lever (E450, E500), **lactosérum** en poudre, sel, émulsifiant (E471, E481), **gluten de blé**, arôme naturel, **œufs** en poudre, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), **lait** écrémé en poudre, agent de traitement de la farine (E300).

*Pourcentage exprimé sur le fourrage

Présence éventuelle : 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)	1802	1802	400	0
Energie (kcal)	432	432	96	5
Matières grasses (g)	25	25	5.6	8
dont acides gras saturés (g)	7.1	7.1	1.6	8
Glucides (g)	46	46	10.2	4
dont sucres (g)	24	24	5.3	6
dont amidon (g)	22	22	4.9	3
Fibres alimentaires (g)	2.2	2.2	0.5	2
Protéines (g)	5.7	5.7	1.3	3
Sel (g)	0.81	0.81	0.2	3

*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



Décongelation
Température ambiante 1h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongelation 1h à température ambiante

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé