

**MINI DONUT FOURRE FRAISE x 135**  
**Code produit : J0013**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produit de la boulangerie fine

**Technologie :** PAE (Prêt à l'Emploi)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 24,00</p>	<p>Dénomination légale: Beignet - Fourrage fraise aromatisée, glaçage – Surgelé</p>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03162780000131	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3162781110044
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	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	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	309.32		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	1835		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUTS 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 fraise aromatisée, ils séduisent les plus gourmands. Ces petites douceurs réconfortantes, promettent un vrai régal des yeux et du palais !

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Farine de BLE, fourrage fraise aromatisée 16% (purée de fraises 35%\*, sirop de glucose-fructose, sucre, eau, amidon modifié, gélifiant (E440), correcteur d'acidité (E330), colorant (jus concentré de carotte noire), arôme naturel (alcool)), eau, huile de tournesol non hydrogénée, glaçage 12% (sucre, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, **lait** écrémé en poudre, **lactose (lait)**, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), flocons de chocolat (sucre, cacao maigre en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), dextrose, sucre, levure, farine de **soja**, poudres à lever (E450, E500), LACTOSERUM en poudre, sel, émulsifiant (E471, E481), **gluten** de BLE, **œufs** en poudre, colorants (caroténoïdes d'origine naturelle, E120), **lait** écrémé en poudre, agent de traitement de la farine (E300).

\*Pourcentage exprimé sur le fourrage

Présence éventuelle : **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)	1540	1540	342	0
Energie (kcal)	368	368	82	4
Matières grasses (g)	19	19	4.2	6
dont acides gras saturés (g)	6.2	6.2	1.4	7
Glucides (g)	44	44	9.8	4
dont sucres (g)	22	22	4.9	5
dont amidon (g)	22	22	4.9	3
Fibres alimentaires (g)	1.8	1.8	0.4	2
Protéines (g)	5.4	5.4	1.2	2
Sel (g)	0.84	0.84	0.2	3

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

**SPÉCIFICITÉS**

- |                     |                                     |
|---------------------|-------------------------------------|
| ✓ Sans porc         | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Présence d'alcool | ✓ Sans étiquetage OGM               |
|                     | ✓ Sans ionisation                   |



Conservation



Décongélation  
Température ambiante 1h

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation 1h à température ambiante

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé