

BÛCHETTE MARRON VANILLE
46,5CMx10
Code produit : J0021



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 395,00 (+/- 30)</p> <p>Longueur(cm) 46,50 (+/- 1)</p>	<p>Dénomination légale : Pâtisserie au marron et à la vanille - Surgelé</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03162780111219	GTIN/EAN carton :	13162780111216
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	10 (10 x 1)
Couches / palette	13	Dim. du carton en mm L x l x h	590x400x117
Cartons / palette	52	Poids net du carton (kg)	4.250
Unités / palette	520	Poids brut du carton (kg)	4.750
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	730 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	270		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	167.1		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une bûchette de Noël composée de :

- 1 mousse vanille
- 1 crème de marron
- 1 mousse marron
- 1 biscuit Joconde nature

Le tout chemisé par 2 biscuits Joconde natures.

Une bûche gourmande aux saveurs hivernales qui nous fait replonger en enfance.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

crème de marron 30% (marrons, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille), feuille de Joconde nature (**œufs** entiers, sucre, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, émulsifiant (E471), poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), fécule de pomme de terre, conservateur (E282), protéines lactiques (**lait**)), **crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), eau, préparation pour garniture pâtissière (sucre, amidon modifié, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, stabilisant (E263, E450, E339), matière grasse de noix de coco non hydrogénée, émulsifiant (E472b, E472a), sirop de glucose, protéines de **lait**, sel, arôme naturel de vanille, colorant (E160a)), sucre, **lait** écrémé en poudre, arôme naturel de vanille Bourbon 0,2%, gélatine de bœuf, poudre de vanille épuisée 0,04%.

Présence éventuelle : **soja, poissons, moutarde** et autres **fruits à coques**

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)	1135	1135	4824	0
Energie (kcal)	270	270	1148	57
Matières grasses (g)	9.8	9.8	41.7	60
dont acides gras saturés (g)	6	6	25.5	128
Glucides (g)	41	41	174.3	67
dont sucres (g)	32	32	136	151
dont amidon (g)	9	9	38.3	21
Fibres alimentaires (g)	0.9	0.9	3.8	15
Protéines (g)	4	4	17	34
Sel (g)	0.29	0.29	1.2	21

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

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation

Décongélation
Entre 0 et +4 °C 2h**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation 2 heures +/- 30 min entre 0 et 4°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

