

BUCHETTE TOUT CHOCOLAT
46,5CMx10
Code produit : J0025



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 470,00 (+/- 30)</p> <p>Longueur(cm) 46,50 (+/- 1)</p>	<p>Dénomination légale : Pâtisserie au chocolat - Surgelé</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03162780111257	GTIN/EAN carton :	13162780111254
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)	5.000
Unités / palette	520	Poids brut du carton (kg)	5.500
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	730 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	309		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	167.1		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Une bûchette de Noël composée de :

- 1 mousse chocolat noir
- 1 feuilletine chocolat au lait et noisette
- 1 brownie

Le tout chemisé par 2 biscuits Joconde cacao.
Une bûchette aux saveurs intenses.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Cf. fichier annexe

Allergènes présents : **gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque**

Présence éventuelle : **poisson, moutarde** et 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)	1503	1503	7515	0
Energie (kcal)	362	362	1810	91
Matières grasses (g)	23	23	115	164
dont acides gras saturés (g)	13	13	65	325
Glucides (g)	31	31	155	60
dont sucres (g)	25	25	125	139
dont amidon (g)	6	6	30	17
Fibres alimentaires (g)	2.9	2.9	14.5	58
Protéines (g)	6	6	30	60
Sel (g)	0.25	0.25	1.3	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

