

MADELEINE NATURE PUR BEURRE
x54 RMM
Code produit : J0038

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques		Dénomination légale : Madeleine nature pur beurre - Surgelé
Poids tel que vendu (g)	45,00 (+/- 2.5)	
Poids (g) tel que consommé	45,00 (+/- 2.5)	
Longueur (cm)	8,50 (+/- 0.5)	
Largeur (cm)	5,50 (+/- 0.5)	
Hauteur (cm)	3,50 (+/- 0.5)	

GTIN/EAN produit :	03162780100381	GTIN/EAN carton :	13162780100388
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	7	Pièces / carton	54 (54 x 1)
Couches / palette	14	Dim. du carton en mm L x l x h	500x300x102
Cartons / palette	98	Poids net du carton (kg)	2.430
Unités / palette	5292	Poids brut du carton (kg)	2.730
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	290.54		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	157.8		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Retour aux saveurs d'antan garanti, avec cette madeleine aux allures traditionnelles ; « comme celle de notre enfance ». Avec son grammage généreux de 45g, elle satisfait les plus gourmands. Sa composition 100% pur beurre vous assure une réelle qualité gustative. Le côté pratique du produit : son format nomade ; facilement transportable, il séduit les consommateurs et notamment les familles pour le goûter des enfants !

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

beurre 27%, **œufs** de poules élevées au sol 26.5%, sucre, farine de **blé**, sel, poudre à lever (E450, E500)

Présence éventuelle : **fruits à coque, soja**

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)	1834	1834	825	0
Energie (kcal)	439	439	198	10
Matières grasses (g)	25	25	11.3	16
dont acides gras saturés (g)	16	16	7.2	36
Glucides (g)	46	46	20.7	8
dont sucres (g)	27	27	12.2	14
dont amidon (g)	19	19	8.6	5
Fibres alimentaires (g)	1.1	1.1	0.5	2
Protéines (g)	6.4	6.4	2.9	6
Sel (g)	1.40	1.40	0.6	11

*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



Cuisson

Four classique 3 min à 200 °C



Décongelation

Température ambiante 2-4h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongelation 2 à 4h à température ambiante.

Pour un produit plus croustillant : réchauffer 3 min à 200°C puis laisser 15 min à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.