

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques		Dénomination légale : Financiers pur beurre - Surgelé
Poids tel que vendu(g)	60,00 (+/- 5)	
Poids (g) tel que consommé	60,00 (+/- 5)	
Longueur(cm)	9,40 (+/- 0.5)	
Hauteur(cm)	2,70 (+/- 0.5)	

GTIN/EAN produit :	03068110100475	GTIN/EAN carton :	3068118003631
Palettisation	33-Europ. 80x120 +2c	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	70 (70 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	398x286x150
Cartons / palette	72	Poids net du carton (kg)	4.200
Unités / palette	5040	Poids brut du carton (kg)	4.700
Poids net palette (kg)	25	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	363.4		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	150		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Découvrez ce financier aux allures traditionnelles pour un retour aux saveurs d'antan garanti ! Avec son grammage généreux de 60g, son goût intense en amande et sa mie dense et fondante, il satisfait les plus gourmands.

Sa composition pur beurre et sa fabrication dans une usine française vous assurent 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 ou pour une pause-café bien méritée !

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Sucre, blancs d'**œufs** de poules élevées au sol, **beurre** 18%, farine de **blé**, **amandes** en poudre 14%, miel, sel, poudres à lever (E450, E500 (**blé**)), arôme naturel (alcool).

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)	1851	1851	1111	0
Energie (kcal)	443	443	266	13
Matières grasses (g)	26	26	15.6	22
dont acides gras saturés (g)	12	12	7.2	36
Glucides (g)	45	45	27	10
dont sucres (g)	32	32	19.2	21
dont amidon (g)	13	13	7.8	4
Fibres alimentaires (g)	2.3	2.3	1.4	6
Protéines (g)	7.5	7.5	4.5	9
Sel (g)	0.84	0.84	0.5	8

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Présence d'alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 3 min à 215 °C



Décongelation

Entre 0 et +4 °C 2h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongelé le produit pendant 2h entre 0 et 4°C.

repos de 40 minutes à température ambiante avant dégustation.

Pour plus de croustillant, il est possible après décongélation au réfrigérateur de passer des produits au four 3 min à 215°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.