

FONDANT AU CHOCOLAT x60
Code produit : J0049

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 100,00</p> <p>Poids (g) tel que consommé 100,00 (+/- 9)</p> <p>Hauteur(cm) 4 (+/- 0.5)</p> <p>Diamètre(cm) 6,80 (+/- 0.2)</p>	<p>Dénomination légale : Pâtisserie au chocolat - Surgelé</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	03162780006119	GTIN/EAN carton :	3162780006126
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	60 (60 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	393x283x136
Cartons / palette	80	Poids net du carton (kg)	6.000
Unités / palette	4800	Poids brut du carton (kg)	6.300
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	527		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	151		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Découvrez notre fondant intense en chocolat avec un cœur coulant,
 C'est le dessert parfait pour vos formules déjeuner, vos clients pourront le déguster aussi bien dans une assiette qu'en marchant.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

œufs de poules élevées au sol, sucre, chocolat 19% (masse de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), **beurre**, farine de **blé**, eau, cacao en poudre, **lait** demi-écrémé en poudre.
 Présence éventuelle de : **fruits à coque**

Les taches blanches que vous pourriez observer sur les produits sont dues à la surgélation et s'estompent après décongélation.

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)	1 687	1 687	1 687	0
Energie (kcal)	405	405	405	20
Matières grasses (g)	24	24	24	34
dont acides gras saturés (g)	15	15	15	75
Glucides (g)	39	39	39	15
dont sucres (g)	33	33	33	37
dont amidon (g)	6	6	6	3
Fibres alimentaires (g)	2.7	2.7	2.7	11
Protéines (g)	6.7	6.7	6.7	13
Sel (g)	0.35	0.35	0.4	6

*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



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 2h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongelation 2h entre 0 et 4°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé