

CAKE MARBRE



Code produit : **J0078**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Cake marbré au chocolat - Congelé

Technologie :

Cuit

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 350+/- 20

GTIN / EAN Carton 3162780023277

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 78

Unités/Palette 624

Poids brut, Palette incluse (kg) 241.4

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 168.4

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 8 (8 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x388x118

Poids net du carton (kg) 3.2

Date de durabilité minimale (DDM) 540 jour(s)

Atouts produits

Cake moelleux au beurre, au goût de vanille et au marbrage intense en chocolat, idéal pour toutes les pauses gourmandes. Il se démarque par son marbrage uniforme, et son aspect généreux et attrayant.

Ingrédients (tel que vendu)

sucre, farine de **blé**, **œufs** de poules élevées au sol, **beurre**, huile de colza non hydrogénée, chocolat 5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant (E322), arôme naturel de vanille), poudre à lever (E450, E500), cacao maigre en poudre, sel, protéines de **lait**

Présence éventuelle : fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1949	1949	6822	81
Energie	(kcal)	468	468	1638	82
Matières grasses	(g)	30.0	30.0	105.0	150
dont acides gras saturés	(g)	11.0	11.0	38.5	193
Glucides	(g)	43.0	43.0	150.5	58
dont sucres	(g)	26.0	26.0	91.0	101
Fibres alimentaires	(g)	1.2	1.2	4.2	
Protéines	(g)	5.8	5.8	20.3	41
Sel	(g)	1.20	1.20	4.26	71

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, ✗ Non)

Présence d'alcool	✗
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✗
Présence de porc	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

3 - 4h

CONSEILS D'UTILISATION

Décongeler les produits 3 à 4h à température ambiante.
Pour un meilleur démoulage du cake :
- bien déchirer les coins du moule qui sont prédécoupés
- passer une lame de couteau autour avant de sortir le produit du moule

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.