



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie parfum vanille - Prêt à cuire - Surgelé

### Technologie :

Cru

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu	(g)	: 800+/- 20 g
Diamètre	(cm)	: 16+/- 5 cm
Hauteur	(mm)	: 45+/- 5 mm

**GTIN / EAN Carton** 3162780044388

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 12

Couches/Palettes 13

Cartons/Palette 156

Unités/Palette 624

Poids brut, Palette incluse (kg) 559.64

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 158

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 4 (4 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 345x180x110

Poids net du carton (kg) 3.2

**Date de durabilité minimale (DDM)** 24 mois

## Atouts produits

Découvrez notre nouveau flan pâtissier haut de gamme composé d'ingrédients de qualité.

Ce flan à bords hauts se différencie par une texture ultra fondante et un goût de vanille intense.

Ce format 4/6 parts est idéal à proposer en entier pour les moments conviviaux mais peut également se proposer à la part.

Sans colorants, sans conservateurs ni arômes artificiels.

Vendu en moule papier, prêt à cuire.

## Ingrédients (tel que vendu)

**lait** entier, eau, sucre, farine de **blé**, **beurre**, **œufs** de poules élevées en plein air, amidon et amidon modifié, **lait** entier en poudre, sucre glace (sucre, amidon), sel, ingrédient colorant (extrait de carotte), arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels (alcool), gousse de vanille épuisées broyées

*Présence éventuelle : soja, 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)	873	970	7856	94
Energie	(kcal)	209	232	1872	94
Matières grasses	(g)	9.8	11.0	87.1	124
dont acides gras saturés	(g)	6.5	7.2	57.8	289
Glucides	(g)	27.0	29.0	240.0	92
dont sucres	(g)	17.0	18.0	151.1	168
Fibres alimentaires	(g)	0.5	0.6	4.4	
Protéines	(g)	3.4	3.7	30.2	60
Sel	(g)	0.27	0.30		

\*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, X Non)

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



\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Cuisson

Four classique  
90 min à 175 °C



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation, cuire le flan dans son moule pendant 1h30 à 175/180°C.  
Laisser refroidir 2h30 à température ambiante puis démouler le flan avant de le placer 3h entre 0 et 4°C.

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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.

Version : 2

Date de validation : 15/02/2022

