

BEIGNET FOURRAGE FRAMBOISE



Code produit : **J0119**



Description du produit

Photo non contractuelle

Dénomination légale :

Beignet, fourrage framboise - Surgelé

Technologie :

Cuit

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 130+/- 2

GTIN / EAN Carton 3162780050082

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 80

Unités/Palette 2400

Poids brut, Palette incluse (kg) 360.76

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 213

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 30 (30 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 399x296x198

Poids net du carton (kg) 3.9

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Des beignets Mascottes à la forme ovale et au fourrage framboise pour un moment de gourmandise garanti ! Moelleux et généreux, ce produit est idéal pour le goûter des plus grands gourmands. Ajoutez du sucre glace pour un meilleur effet visuel. Remise en œuvre simple et rapide.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, fourrage framboise 25% (purée de framboise 40%, sucre, eau, amidon modifié, arôme naturel de framboise, jus concentré de carotte, conservateur (E202)), eau, huiles végétales non hydrogénées de colza et de tournesol, **œufs** de poules élevées au sol, sucre, sel, levure, **gluten de blé**, poudre au **beurre** (**beurre**, maltodextrine, protéines de **lait**, émulsifiant (E471)), amidon de **blé**, émulsifiant (E471), épaississant (E412, E415), poudre à lever (E450, E500), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), agent de traitement de la farine (E300)

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) | 1283 | 1283 | 1668 | 20 |
| Energie | (kcal) | 305 | 305 | 397 | 20 |
| Matières grasses | (g) | 11.0 | 11.0 | 14.3 | 20 |
| dont acides gras saturés | (g) | 1.2 | 1.2 | 1.6 | 8 |
| Glucides | (g) | 45.0 | 45.0 | 58.5 | 23 |
| dont sucres | (g) | 13.0 | 13.0 | 16.9 | 19 |
| Fibres alimentaires | (g) | 2.2 | 2.2 | 2.9 | |
| Protéines | (g) | 5.5 | 5.5 | 7.2 | 14 |
| Sel | (g) | 1.00 | 1.00 | | |

*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)

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



Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante
2h



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sortir les beignets de leur carton, les disposer à plat sur une plaque et les laisser décongeler 2h à température ambiante.

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 : 1

Date de validation : 03/02/2022

