

Donut créé avec KITKAT®



Code produit : **J0124**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Beignet, fourrage saveur KITKAT®, glaçage KITKAT®, biscuits KITKAT® - Surgelé

Technologie : Cuit

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 73

GTIN / EAN Carton 3162780050211

Palettisation	30-PAL. 80X120
Cartons/Couche	8
Couches/Palettes	14
Cartons/Palette	112
Unités/Palette	4032
Poids brut, Palette incluse (kg)	429.56
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	195.6

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	36 (36 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	390x290x129
Poids net du carton (kg)	2.628

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts produits

Tout le plaisir d'un KITKAT® dans un donut savoureux au visuel attrayant. Sa texture moelleuse est associée à un fourrage chocolat et à un topping croustillant. A décongeler ce produit est prêt à l'emploi. Une caissette KITKAT® et un pic prix alimentaire sont fournis avec le donut.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, fourrage saveur KITKAT® 21% (huiles végétales de tournesol et de carthame non hydrogénées, sucre, **lait** écrémé en poudre, **lactosérum** en poudre (**lait**), beurre de cacao, cacao dégraissé en poudre, **beurre** concentré, arôme et arôme naturel, émulsifiant (E322), sel), eau, nappage KITKAT® 10% (sucre, graisses végétales non hydrogénées (palme, palmiste, coco), huile végétale de tournesol non hydrogénée, cacao dégraissé en poudre, **lait** en poudre, **lait** écrémé en poudre, **lactosérum** en poudre (**lait**), matière grasse de **lait**, émulsifiant (E322), arômes naturels, sel), graisse végétale de palme non hydrogénée, biscuits KITKAT® 6,8% (brisures de biscuits (farine de **blé**, sucre, graisse végétale de palme non hydrogénée, amidon de **blé**, émulsifiant (E322 (**soja**)), sel), chocolat (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, **lait** écrémé en poudre, **lactosérum** en poudre (**lait**), graisses végétales de palme et de karité non hydrogénées, matière grasse de **lait**, émulsifiant (E322), arôme naturel)), huile végétale de tournesol non hydrogénée, dextrose, levure, farine de **soja**, **lactosérum** en poudre (**lait**), poudre à lever (E450, E500), sel, émulsifiant (E471, E481), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), **lait** écrémé en poudre, agent de traitement de la farine (E300), arôme naturel

Présence éventuelle : oeuf, 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)	1953			
Energie	(kcal)	469			
Matières grasses	(g)	30.0			
dont acides gras saturés	(g)	12.0			
Glucides	(g)	42.0			
dont sucres	(g)	26.0			
Fibres alimentaires	(g)	1.7			
Protéines	(g)	6.8			
Sel	(g)	970.00			

*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*	✓
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓

Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

30 min

CONSEILS D'UTILISATION

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

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.