



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâte feuilletée, garniture champignons et poulet - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 140

GTIN / EAN Carton 3162780054882

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 12

Couches/Palettes 9

Cartons/Palette 108

Unités/Palette 3456

Poids brut, Palette incluse (kg) 527.144

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 168.9

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 32 (32 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 396x265x171

Poids net du carton (kg) 4.48

Date de durabilité minimale (DDM) 730 jour(s)

Atouts produits

Un feuilleté croustillant au format original de tresse farcie à la volaille façon forestière avec des champignons dont des cèpes. Un produit à la rapidité de remise en œuvre sans décongélation préalable, idéal pour l'offre snacking.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330)), champignons 9%, poulet 8% (filet de poulet origine UE, sel), **fromage blanc**, amidons modifiés, oignons frits (oignons, huile de tournesol non hydrogénée), purée de cèpes 1,8% (cèpe, eau), **crème fraîche**, sel, **œufs** en poudre, jus de citron à base de concentré, protéines de **lait**, ail, persil, poivre
Présence éventuelle : crustacés, poissons, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques

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)	1000	1066	1551	18
Energie	(kcal)	239	255	371	19
Matières grasses	(g)	13.0	13.0	20.4	29
dont acides gras saturés	(g)	6.7	6.6	10.5	53
Glucides	(g)	23.0	26.0	36.1	14
dont sucres	(g)	1.3	0.8	2.0	2
Fibres alimentaires	(g)	0.8	1.7	1.3	
Protéines	(g)	6.5	7.3	10.2	20
Sel	(g)	0.91	0.90	1.43	24

*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	✗

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique

Cuire entre 25 et 30 min à 210°C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable
Préchauffer le four à 210°C.
Déposer les produits sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Enfourner à mi-hauteur et cuire 25 à 30 minutes.

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.