



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâte feuilletée, garniture au Comté – Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 125

GTIN / EAN Carton 3162780054806

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 12

Couches/Palettes 9

Cartons/Palette 108

Unités/Palette 3240

Poids brut, Palette incluse (kg) 448.304

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 166.2

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 30 (30 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 295x261x168

Poids net du carton (kg) 3.75

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

Atouts produits

Un feuilleté croustillant au format original de tresse garnie au comté (6,2%) avec un topping comté (3%). 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), acidifiant (E330)), **fromage comté** 9%, **fromage blanc**, amidons modifiés, **crème fraîche**, **lactosérum (lait)**, **œufs** en poudre, sel, sucre, protéines de **lait**, **lactose (lait)**, **lait** écrémé en poudre, crème en poudre (**lait**), poivre, muscade

Présence éventuelle : crustacés, poissons, soja, 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) | 1175 | 1335 | 1530 | 18 |
| Energie | (kcal) | 282 | 320 | 368 | 18 |
| Matières grasses | (g) | 18.0 | 19.0 | 23.4 | 33 |
| dont acides gras saturés | (g) | 9.6 | 9.7 | 12.5 | 63 |
| Glucides | (g) | 23.0 | 30.0 | 29.9 | 12 |
| dont sucres | (g) | 2.7 | 3.2 | 3.5 | 4 |
| Fibres alimentaires | (g) | 1.1 | 1.3 | 1.4 | |
| Protéines | (g) | 6.4 | 7.2 | 8.3 | 17 |
| Sel | (g) | 0.94 | 0.87 | 1.22 | 20 |

*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



Conservé 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.