

FEUILLETE CHEVRE EPINARD



Code produit : **J0142**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Feuilleté au fromage de chèvre et aux épinards - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 150

GTIN / EAN Carton 3162780054929

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 12

Couches/Palettes 12

Cartons/Palette 144

Unités/Palette 2880

Poids brut, Palette incluse (kg) 486.392

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 216.6

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 20 (20 x 1)

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

Poids net du carton (kg) 3

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

Atouts produits

Un feuilleté croustillant et généreusement garni au chèvre (13,3%) et épinard (13%). Un produit à la rapidité de remise en œuvre sans décongélation préalable, idéal pour votre 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)), **fromage de chèvre** 13%, épinards 13%, **crème fraîche, lactosérum (lait)**, amidons modifiés, **lait** écrémé en poudre, sel, **lactose (lait)**, protéine de **lait**, crème en poudre (**lait**), **œufs** en poudre, 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)	1205	1468	2259	27
Energie	(kcal)	289	352	543	27
Matières grasses	(g)	19.0	21.0	35.6	51
dont acides gras saturés	(g)	10.0	11.0	18.8	94
Glucides	(g)	22.0	32.0	41.3	16
dont sucres	(g)	2.8	3.0	5.3	6
Fibres alimentaires	(g)	1.5	1.6	2.8	
Protéines	(g)	6.8	7.7	12.8	26
Sel	(g)	1.00	1.10	1.88	31

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



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 feuilletés sur une plaque recouverte d'un papier cuisson. Enfournier 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.