

PASTEL DE NATA FOURRE CACAO



Code produit : **J0146**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie, fourrage cacao, topping pépites de chocolat noir - Surgelé

Technologie :

Précuit

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 62 +/- 4.5

GTIN / EAN Carton 3162780055759

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 17

Cartons/Palette 136

Unités/Palette 4896

Poids brut, Palette incluse (kg) 390.336

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 183.3

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 36 (36 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 392x288x99

Poids net du carton (kg) 2.52

Date de durabilité minimale (DDM) 270 jour(s)

Atouts produits

Découvrez une revisite des saveurs du Portugal avec notre pastel de nata fourré cacao. Un produit qui combine une onctueuse crème aux œufs, une pâte feuilletée cacao croustillante et un insert fondant cacao pour toujours plus de gourmandise.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, margarine végétale (graisse de palme non hydrogénée, huiles végétales non hydrogénées (tournesol, colza, soja), eau, sel, émulsifiant (E471, E322), arôme naturel, acidifiant (E330), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), sucre, fourrage cacao 7,2% (sucre, huile végétale de tournesol non hydrogénée, cacao dégraissé en poudre 0,57%, amidon modifié, graisse de palme non hydrogénée, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel), jaune d'**œufs**, extrait sec lactique non gras (**lait**), pépites de chocolat noir 2,1% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel), blancs d'**œufs**, huile végétale de tournesol non hydrogénée, cacao dégraissé en poudre 0,97%, cannelle, amidon, sel

Présence éventuelle : poissons, fruits à coque, céleri, graines de sésame

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)	1380	1374	856	10
Energie	(kcal)	330	328	205	10
Matières grasses	(g)	17.0	17.0	10.5	15
dont acides gras saturés	(g)	7.9	7.9	4.9	24
Glucides	(g)	39.0	39.0	24.2	9
dont sucres	(g)	24.0	24.0	14.9	17
Fibres alimentaires	(g)	1.2	1.2	0.7	
Protéines	(g)	4.6	4.6	2.9	6
Sel	(g)	0.54	0.54	0.34	6

*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



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



Décongélation

Température ambiante
Décongélation 30 min



Cuisson

Four classique
3-5 min à 190°C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

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.