

ESCARGOT AUX PRALINES ROSES



Code produit : **J0153**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Viennoiserie aux pralines roses - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 130

GTIN / EAN Carton 3162780056916

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 20

Couches/Palettes 12

Cartons/Palette 240

Unités/Palette 6720

Poids brut, Palette incluse (kg) 983

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 165

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 28 (28 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 393x2290x125

Poids net du carton (kg) 3.64

Date de durabilité minimale (DDM) 180 jour(s)

Atouts produits

Découvrez l'escargot aux pralines roses, une viennoiserie emblématique revisitée avec gourmandise !
Ce produit se démarque par un feuilletage apparent et une crème fondante avec des pralines roses (11,5%)

Ingrédients (tel que vendu)

crème pâtissière (eau, sucre, amidon modifié, **lactosérum (lait)**, crème en poudre (**lait**), protéine de **lait**, **lait** écrémé en poudre, blancs d'**œufs** en poudre, épaississant (E401), arômes naturels, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), farine de **blé**, eau, **beurre**, pralines roses 11,5% (sucre, **amandes** 12%, sirop de glucose, ingrédient colorant (rouge de betterave, extrait de carotte)), **œufs**, sucre, levure, **gluten de blé**, sel, farine de **blé** malté, enzymes, agent de traitement de la farine (E300)

Présence éventuelle : soja, autres 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)	1243	1458		
Energie	(kcal)	296	348		
Matières grasses	(g)	13.0	15.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	7.9	9.4	0.0	
Glucides	(g)	38.0	15.0	0.0	
dont sucres	(g)	18.0	22.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	1.3	1.5	0.0	
Protéines	(g)	6.2	7.3	0.0	
Sel	(g)	0.00	0.85	0.00	

*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, ✗ 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	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

1 heure



Cuisson

Four à air pulsé

24 min à 160°C



A dorer



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.