



Suggestion de présentation

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

**Technologie :** PAE (Prêt à l'Emploi)

<b>Critères physiques</b>	Dénomination légale : Pâtisserie au café - Surgelé 80g - 16cm.
Poids tel que vendu(g) 80,00 (+/-)	
Longueur(cm) 16 (+/-)	

<b>GTIN/EAN produit :</b>	13291810018218	<b>GTIN/EAN carton :</b>	13291810018215
<b>Palettisation</b>	31-Europ. 80x120 +1c	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	40 (40 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	398x198x231
Cartons / palette	96	Poids net du carton (kg)	3.200
Unités / palette	3840	Poids brut du carton (kg)	3.600
Poids net palette (kg)	25	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	370.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	199.8		
Dimension palette	80 x 120		

## ATOUTS PRODUITS

Une recette de crème pâtissière à chaud offrant une texture ferme et fondante à la fois, digne des meilleurs artisans.

Une coque pur beurre striée, qui assure un développement régulier de la pâte à choux.

Une garniture généreuse et uniforme.

Un véritable fondant aux bouts arrondis pour un rendu plus artisanal.

## INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, **œufs**, sucre, farine de **blé**, **crème de lait**, **lait** entier en poudre, **beurre**, amidons modifiés, sirop de glucose, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, café soluble 0.9%, stabilisant (E422, E407), sel, gélifiant (E440, E450, E406, E341), émulsifiant (E322 (**soja**), E472c), conservateur (E202).

Présence éventuelle : **fruits à coque**

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1011	1011	809	10
Energie (kcal)	241	241	193	10
Matières grasses (g)	11.9	11.9	9.5	14
dont acides gras saturés (g)	7.1	7.1	5.7	28
Glucides (g)	28.6	28.6	22.9	9
dont sucres (g)	18.4	18.4	14.7	16
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	0.7	0.7	0.6	2
Protéines (g)	4.8	4.8	3.8	8
Sel (g)	0.34	0.34	0.3	5

\*AR: Apport de référence pour un adulte type ( 8400kJ/2000kcal)

**SPÉCIFICITÉS**

- |                      |   |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc          | ✓ Sans matières grasses hydrogénées     |
| ✓ Sans alcool        | ✓ Sans étiquetage OGM                   |
|                      | ✓ Sans ionisation                       |

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation  
Entre 0 et +4 °C 4h

**CONSEILS D'UTILISATION :**

4h

0 ~ 4°C à l'état surgelé, retirez le film de protection.

Sortir les éclairs du calage et laissez-les décongeler 4 heures entre 0°C et +4°C.

Conservation :

24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à +4°C.

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.

