



Photo non contractuelle

Description du produit

Feuilleté au fromage - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu	(g)	: 140.00
Longueur	(cm)	: 16.00+/- 0.3
Largeur	(cm)	: 7.50+/- 0.2

GTIN / EAN Produit		03291810018232	GTIN / EAN Carton		13291810018239
Palettisation		30-PAL. 80X120	Conditionnement		00-Standard
Cartons/Couche		10	Pièces/Carton		48 (12 x 4)
Couches/Palettes		9	Dim. Carton (en mm) L x l x h		354x238x187
Cartons/Palette		90	Poids brut carton (kg)		7
Unités/Palette		4320	Poids net du carton (kg)		6.72
Poids brut, Palette incluse	(kg)	653	Date de durabilité minimale (DDM)		18 mois
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	183.3			

Atouts produits

Produit rectangulaire réalisé en double abaisse de pâte feuilletée margarine avec rayage oblique. La garniture est composée d'une sauce béchamel onctueuse à l'émmental agrémentée d'une pointe de roquefort. Le produit est doré à l'oeuf.

Feuilleté au fromage, produit cru, prêt à cuire, surgelé, prédoré, à marque Délifrance. Poids unitaire : 140g. Longueur : 160 mm (+/- 3), largeur : 75 mm (+/- 2). Décomposition du produit cru : Pâte feuilletée 62,4% / Garniture 37,6%.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), **fromage emmental** 10,5%, **œufs**, amidon modifié, **lactosérum (lait)**, **lactose** et protéines de **lait**, **lait** écrémé en poudre, sel, maltodextrine, amidon de **blé**, **fromage roquefort** 0,2%, poivre blanc, muscade

Présence éventuelle : soja, 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)	1249	1464	1790	21
Energie	(kcal)	300	351	429	21
Matières grasses	(g)	18.8	22.0	26.9	38
dont acides gras saturés	(g)	9.2	10.8	13.2	66
Glucides	(g)	25.4	29.8	36.5	14
dont sucres	(g)	3.0	3.5	4.3	5
Fibres alimentaires	(g)	1.2	1.4	1.7	
Protéines	(g)	6.6	7.8	9.5	19
Sel	(g)	0.89	1.00	1.28	21

*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)

Convient aux végétaliens	✗
Convient aux végétariens	✗
Présence d'alcool	✗
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 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

Cuisson



Four classique

25-30 min à 210-220°C

Cuisson



Four à air pulsé

25 min à 200-210°C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation, disposez les produits sur plaque ou au four fermé.
Cuisson: 25-30 min à 200-220°C, en fonction du type de four.

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.