

# BEIGNET FOURRE FRAMBOISE



Code produit : **S2204**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Beignet, fourrage framboise - Surgelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 105

**GTIN / EAN Carton** 13291810022045

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 7

Cartons/Palette 56

Unités/Palette 2240

Poids brut, Palette incluse (kg) 282.84

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 204

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 40 (40 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 386x250x270

Poids net du carton (kg) 4.2

**Date de durabilité minimale (DDM)** 547 jour(s)

## Atouts produits

40 beignets à la framboise de 105g.

## Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, fourrage framboise 24% (eau, purée de framboise 25%, sirop de glucose-fructose, sucre, purée de myrtilles, purée de mûres, amidon modifié, arômes, conservateur (E202)), eau, huile de palme non hydrogénée, sucre, **beurre**, **œufs**, blancs d'**œufs**, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471), farine de **blé** malté, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), antioxydant (E300)

*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)   | 1292                               | 1292   | 1360               | 16                     |
| Energie                  | (kcal) | 308                                | 308  | 324                | 16                     |
| Matières grasses         | (g)    | 14.2                               | 14.2   | 14.9               | 21                     |
| dont acides gras saturés | (g)    | 7.8                                | 7.8  | 8.2                | 41                     |
| Glucides                 | (g)    | 38.7                               | 38.7   | 40.6               | 16                     |
| dont sucres              | (g)    | 12.6                               | 12.6   | 13.2               | 15                     |
| Fibres alimentaires      | (g)    | 1.6                                | 1.6  | 1.7                |                        |
| Protéines                | (g)    | 5.8                                | 5.8  | 6.1                | 12                     |
| Sel                      | (g)    | 0.70                               | 0.70   | 0.73               | 12                     |

\*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* | ✓ |
| 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) | X |

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Température ambiante

2 heures



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Sortir les beignets 2h avant consommation et laisser décongeler à température ambiante.

### 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.