

ALLUMETTE CHOCO-NOISETTE

Code produit : S2217



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAF (Pousse au Four)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 70,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Viennoiserie au chocolat et aux noisettes - Pousse au four - Cru - Surgelé</p> <p>Tube de pâte feuilletée fourré avec une pâte choco-noisettes.</p> <p>Texture craquante et fondante.</p> <p>Produit sans matières grasses hydrogénées.</p> <p>Produit sans arômes ni colorants artificiels.</p> <p>100 par carton</p>
--	---

GTIN/EAN produit :	13291810022178	GTIN/EAN carton :	13291810022175
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	100 (100 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	390x290x220
Cartons / palette	64	Poids net du carton (kg)	7.000
Unités / palette	6400	Poids brut du carton (kg)	7.500
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	6 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	503		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	191		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Idéal pour le snacking
 Personnalisez les allumettes choco-noisette pour en faire des produits uniques!
 Après décongélation, vous pourrez les rayer, les scarifier, les torsader au gré de votre imagination.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

farine de **blé**, garniture 25.5% (sucre, graisses végétales non hydrogénées (noix de coco, palmiste, palme, colza), pâte de **noisettes** 10.5%, chocolat en poudre 9.5% (cacao en poudre, sucre), **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (E322), extrait naturel de vanille), margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), correcteur d'acidité (E330)), eau, **lait** entier en poudre, sucre, **gluten de blé**, sel, levure, levure séchée désactivée, agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : **soja**, **oeuf**, autres **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)	1 682	1 729	1 177	14
Energie (kcal)	403	414	282	14
Matières grasses (g)	22.8	23.4	16	23
dont acides gras saturés (g)	8.7	8.9	6.1	31
Glucides (g)	41.4	42.6	29	11
dont sucres (g)	20.4	21	14.3	16
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2.2	2.3	1.5	6
Protéines (g)	6.9	7.1	4.8	10
Sel (g)	0.89	0.92	0.6	10

*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



Cuisson

Four à air pulsé 15-17 min à 170 °C
Four classique 17-23 min à 200 °C



A Dorer



A scarifier

CONSEILS D'UTILISATION :

Dorer et scarifier avant la mise au four.
Cuisson : 16 +/-1 min à 170°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.