PALMIER

Code produit : **S2800**

Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :
Pâtisserie - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 80+/-4, 5

GTIN / EAN Carton	13291810028009

Palettisation		30-PAL. 80X120
Cartons/Couche		8
Couches/Palettes		10
Cartons/Palette		80
Unités/Palette		4000
Poids brut, Palette incluse	(kg)	360.6
Hauteur hors tout - palette incluse	(cm)	139

Conditionnement		00-Standard
Pièces/Carton		50 (50 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h		346x296x124
Poids net du carton	(kg)	4

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts produits

Dénomination légale: Pâtisserie - Prêt à cuire - Surgelé50 Palmiers crus surgelés

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, **beurre**, eau, sucre, sel
Présence éventuelle : oeuf, 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)	1739	2261	1987	24
Energie	(kcal)	417	542	477	24
Matières grasses	(g)	27.0	35.0	30.9	44
dont acides gras saturés	(g)	18.0	23.0	20.6	103
Glucides	(g)	39.0	51.0	44.6	17
dont sucres	(g)	14.0	18.0	16.0	18
Fibres alimentaires	(g)	1.1	1.4	1.2	
Protéines	(g)	4.0	5.2	4.6	9
Sel	(g)	0.00	1.03	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, X Non)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	✓
Présence d'alcool	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X
Présence de porc	X

VEGGIE

HVO FREE

NO ARTIFICIAL FLAVOURS OR COLOURS

Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre

Cuisson
Four classique
30 min à 220 °C

Cuisson
Four à air pulsé
30 min à 195 °C

Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION
Cuire 15 minutes sur une face à 195°C, puis retourner les palmiers et laisser cuire à nouveau 15 minutes. Ne pas recongeler un produit décongelé

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.