

PAILLE



Code produit : **S2801**



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) : 75+/- 4,5

GTIN / EAN Carton 13291810028016

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 80

Unités/Palette 6720

Poids brut, Palette incluse (kg) 547

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 145

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 84 (84 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 340x300x130

Poids net du carton (kg) 6.3

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

Atouts produits

Dénomination légale: Pâtisserie - Prêt à cuire - Surgelé 84 pailles crues surgelées prêt à cuire.

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)	1758	2390	2060	25
Energie	(kcal)	422	573	494	25
Matières grasses	(g)	27.0	37.0	31.6	45
dont acides gras saturés	(g)	18.0	25.0	21.1	105
Glucides	(g)	40.0	54.0	46.9	18
dont sucres	(g)	14.0	20.0	16.4	18
Fibres alimentaires	(g)	1.1	1.5	1.3	
Protéines	(g)	4.1	5.5	4.8	10
Sel	(g)	0.00	1.10	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, ✗ Non)

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



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

*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 à 195°C sans décongélation préalable, puis retourner et poursuivre la cuisson 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.