

CROQUE CHEVRE-LARDONS
Code produit : S2933



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 170,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale : Pain de mie - Garniture fromage de chèvre et lardons fumés - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>Croque monsieur généreux garni de béchamel, doré au fromage de chèvre et lardons.</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	3291810029337	GTIN/EAN carton :	13291810029334
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	24 (24 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	392x292x167
Cartons / palette	80	Poids net du carton (kg)	3.900
Unités / palette	1920	Poids brut du carton (kg)	4.250
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	363		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	182		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Béchamel réhydraté (eau, **lactosérum** en poudre (**lait**), amidon modifié, graisse de coco non hydrogénée, **fromage** fondu (**fromages**, eau, **lait** écrémé en poudre, **beurre**, sels émulsifiants : E452-E339, sel), sel, sirop de glucose, stabilisants : E415-E450, protéines de **lait**, épaississant : E401, épices, sucre), pain de mie 32.5% (farine de **blé**, eau, sel, sucre, levure, huile de colza non hydrogénée, conservateur : E282, vinaigre d'alcool, émulsifiant : E471, levure désactivée, farine de fève, amidon de **blé**, **gluten de blé**, agent de traitement de la farine : E300), lardons fumés 11% (poitrine de porc, eau, sel, dextrose, conservateurs : E316-E250), **fromage de chèvre** 11% (**lait**, sel, ferments lactiques et fongiques, coagulant), **fromage** fondu (**fromages**, protéines de **lait**, **beurre**, sels émulsifiants : E331-E452).

Présence éventuelle d'**oeufs**, de **poisson**, de **moutarde**, de **fruits à coque**, de **mollusques** et de **crustacés**.

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Présence de porc
- ✓ Présence d'alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 15-20 min à 195 °C

Four classique 15-20 min à 220 °C