

TROPEZIENNE
Code produit : S3182



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie - Surgelé 6 tropéziennes, 650 grammes, diamètre 22, à marque Recette de mon Moulin.
Poids tel que vendu(g) 650,00 (+/-)	
Longueur(cm) 22	
Largeur(cm) 22	
Hauteur(cm) 5	
Diamètre(cm) 22 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810031828	GTIN/EAN carton :	13291810031825
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	6 (1 x 6)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	520x260x210
Cartons / palette	42	Poids net du carton (kg)	3.900
Unités / palette	252	Poids brut du carton (kg)	4.500
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	212		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	162		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Crème avec une texture lisse et une sensation lactée
Produit gourmand dont le fondant (disques de brioche au beurre, onctuosité de la crème) contraste avec le croquant des gros grains de sucre sur le dessus.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de BLE, sucre, décor sucre 6,4% (sucre, amidon de **blé**, graisse de karité non hydrogénée, émulsifiant (E471)), **oeufs** de poules élevées en plein air, **beurre**, amidon, graisse de coco non hydrogénée, LACTOSERUM (**lait**), **lait** écrémé en poudre, CREME (CREME de **lait**, stabilisant (E407)), levure, sirop de glucose, protéines de **lait**, émulsifiant (E472b), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), épaississant (E401), **gluten** de BLE, sirop de glucose-fructose, sel, extrait de vanille, gélifiant (E440), acidifiant (E330), farine de **blé** malté, germes de **blé**.

Présence éventuelle : **soja, 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)	1014	1014	6591	0
Energie (kcal)	241	241	1567	78
Matières grasses (g)	7	7	45.5	65
dont acides gras saturés (g)	5.2	5.2	33.8	169
Glucides (g)	39	39	253.5	98
dont sucres (g)	24	24	156	173
dont amidon (g)	15	15	97.5	54
Fibres alimentaires (g)	0.9	0.9	5.9	23
Protéines (g)	4.5	4.5	29.3	59
Sel (g)	0.47	0.47	3.1	51

*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



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 12h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongelation 12 heures entre 0 à 4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.