

FLAN COCO



Code produit : **S5671**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie à la noix de coco - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

GTIN / EAN Carton 3291811008980

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 32

Unités/Palette 256

Poids brut, Palette incluse (kg) 583.96

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 174.2

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 8 (8 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 599x299x199

Poids net du carton (kg) 16

Date de durabilité minimale (DDM) 24 mois

Atouts produits

Une recette de flan pâtissier de qualité :* Un appareil à flan épais au lait entier en poudre, aux œufs et à la crème de lait,* Riche en noix de coco (6,4 %),* Une pâte brisée pur beurre.

Dénomination légale: Pâtisserie à la noix de coco - Prêt à cuire - Surgelé Environ 10-12 parts

Ingrédients (tel que vendu)

eau, sucre, noix de coco râpée 6,4%, **lait** entier en poudre, farine de **blé**, **œufs**, **crème de lait**, amidon modifié, **beurre (lait)**, amidons (**blé**), arôme, épaississant (E415), colorant (E160a, E101), sel, stabilisant (E407)

Présence éventuelle : 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) | 877 | 899 | | |
| Energie | (kcal) | 209 | 214 | | |
| Matières grasses | (g) | 9.5 | 9.8 | 0.0 | |
| dont acides gras saturés | (g) | 7.1 | 7.3 | 0.0 | |
| Glucides | (g) | 26.0 | 27.0 | 0.0 | |
| dont sucres | (g) | 17.0 | 18.0 | 0.0 | |
| Fibres alimentaires | (g) | 0.5 | 0.5 | 0.0 | |
| Protéines | (g) | 3.3 | 3.4 | 0.0 | |
| Sel | (g) | 0.00 | 0.16 | 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)

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



| | |
|---|---|
| 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

75 min à 180 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation. Cuisson au four 75 minutes à 180°C. Refroidissement : 2h30 entre 0 et 4°C. Démouler, napper et couper.

Placer le produit 3h30 entre 0°C et +4°C avant mis en vente.

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.