

FLAN COCO
Code produit : S5671



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale: Pâtisserie à la noix de coco - Prêt à cuire - Surgelé Environ 10-12 parts
Poids tel que vendu(g) 2000,00 (+/-)	
Hauteur(cm) 3,50 (+/-)	
Diamètre(cm) 27 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810056715	GTIN/EAN carton :	3291811008980
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	8 (8 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	599x299x199
Cartons / palette	32	Poids net du carton (kg)	16.000
Unités / palette	256	Poids brut du carton (kg)	17.530
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	583.96		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	174.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une recette de flan pâtissier de qualité :
 * Un appareil à flan épais aux œufs, au lait et à la crème de lait,
 * Riche en noix de coco (6,1 %),
 * Une pâte brisée pur beurre.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, **lait** frais entier pasteurisé, sucre, noix de coco râpée 6,1%, farine de **blé**, **lait** en poudre, amidon modifié et amidon de **blé**, **œufs**, **beurre**, **crème de lait**, sel, colorants : E101 - E160a, épaississant : E415, arôme, stabilisant : E407.

Présence éventuelle de **soja** et de **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)	877	933	17540	209
Energie (kcal)	209	223	4180	209
Matières grasses (g)	10.2	10.9	204.1	292
dont acides gras saturés (g)	7.5	8	150	750
Glucides (g)	25.9	27.5	517.2	199
dont sucres (g)	17.4	18.5	347.5	386
dont amidon (g)	8.5	9	169.7	94
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.5	9.5	38
Protéines (g)	3.3	3.5	66.3	133
Sel (g)	0.16	0.17	3.2	54

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 90 min à 165 °C

Four classique 90 min à 195 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire le flan dans son moule.

Cuisson aura ouvert :

Four à air pulsé : 1h30 à 165°C.

Four à sole : 1h30 à 195°C

Refroidissement : 2h30 entre 0 et 4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.