

ROULE PARFUM CHOCOLAT



Code produit : **S5676**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au chocolat - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 90

GTIN / EAN Carton 3291811009017

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 16

Cartons/Palette 128

Unités/Palette 3072

Poids brut, Palette incluse (kg) 337.88

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 186.2

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 24 (24 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 395x288x107

Poids net du carton (kg) 2.16

Date de durabilité minimale (DDM) 547 jour(s)

Atouts produits

génoise roulée imbibée de sirop et fourrée de garniture au chocolat

Dénomination légale : Pâtisserie au chocolat - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

préparation sucrée (sirop de glucose, eau, sucre, stabilisant (E420), blancs d'**œufs** en poudre, arôme naturel de vanille, gélifiant (E440), épaississant (E466)), margarine végétale (graisses et huiles végétales non hydrogénées (palme, colza, tournesol), eau, émulsifiant (E471), sel, acidifiant (E330)), biscuit (farine de **blé**, sucre, **œufs** entiers, eau, amidon de **blé**, blancs d'**œufs** en poudre, poudre à lever (E503)), paillettes de chocolat 12,7% (sucre, pâte de cacao 38,5%, beurre de cacao 3%, **lait** entier en poudre, matière grasse de **lait**, arôme naturel de vanille), eau, sucre, cacao en poudre 2,7%

Présence éventuelle : soja, fruits à coque, graines de sésame, poissons, moutarde, mollusques

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)	1488	1488	1562	19
Energie	(kcal)	656	656	374	19
Matières grasses	(g)	23.2	23.2	20.9	30
dont acides gras saturés	(g)	10.9	10.9	9.8	49
Glucides	(g)	47.9	47.9	43.1	17
dont sucres	(g)	34.1	34.1	30.7	34
Fibres alimentaires	(g)	1.2	1.2	1.1	
Protéines	(g)	3.1	3.1	2.8	6
Sel	(g)	0.40	0.40		

*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, X Non)

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



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

4 heure(s)

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler 4 h au frais. Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

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.