

FLAN NATURE AU LAIT ENTIER
Code produit : S7026



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale: Pâtisserie parfum vanille - Prêt à cuire - Surgelé 8 parts
Poids tel que vendu(g) 2000,00 (+/-)	
Hauteur(cm) 35 (+/-)	
Diamètre(cm) 27 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810070261	GTIN/EAN carton :	3291811118955
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)	16.600
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	554.2		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	174.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

- Une recette de flan pâtissier de qualité premium :
- Une recette de flan aux œufs, au lait entier, au beurre et parfum vanille
 - Une garniture épaisse et gourmande, à la texture moelleuse et fondante
 - Une pâte brisée pur beurre.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, **lait** frais entier pasteurisé, sucre, **beurre** 10,3%, farine de **blé**, **œufs**, amidons et amidon modifié, **lait** en poudre, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels (alcool), sel, gélifiant : E407, colorant : caroténoïde d'origine naturelle.

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)	839	943	16780	0
Energie (kcal)	201	225	4020	201
Matières grasses (g)	10.6	11.9	212	303
dont acides gras saturés (g)	6.3	7.1	126	630
Glucides (g)	23.1	26	462	178
dont sucres (g)	15.1	17	302	336
dont amidon (g)	8	9	160	89
Fibres alimentaires (g)	0.3	0.4	6	24
Protéines (g)	2.9	3.3	58	116
Sel (g)	0.28	0.31	5.6	93

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Présence d'alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 90 min à 165 °C

Four classique 90 min à 195 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Four ventilé : 165°C 1h30.

Four à sole 195°C 1h30

Laisser refroidir 2h30 entre 0°C et +4°C

Démouler, napper et couper après refroidissement.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.