

# FLAN NATURE PUR BEURRE



Code produit : **S7026**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie parfum vanille - Prêt à cuire - Surgelé

### Technologie :

Prêt à cuire

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

**GTIN / EAN Carton** 3291811118955

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 8

Cartons/Palette 32

Unités/Palette 256

Poids brut, Palette incluse (kg) 554.2

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

Dénomination légale: Pâtisserie parfum vanille - Prêt à cuire - Surgelé 8 parts

## Ingrédients (tel que vendu)

eau, **lait** frais entier pasteurisé, sucre, **beurre (lait)** 8,1%, farine de **blé**, **œufs**, **lait** entier en poudre, amidons, amidon modifié, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels, gélifiant (E407), sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)

*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)	822	922		
Energie	(kcal)	197	221		
Matières grasses	(g)	9.2	10.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	6.1	6.8	0.0	
Glucides	(g)	25.0	28.0	0.0	
dont sucres	(g)	17.0	19.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.5	0.0	0.0	
Protéines	(g)	2.9	3.3	0.0	
Sel	(g)	0.13	0.14	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

Cuisson 75 minutes à 180°C. Laisser refroidir 2h30 entre 0°C et +4°C Démouler, napper et couper après refroidissement. Placer le produit 3h30 à 0/+4°C avant mise 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.