

**SABLE**  
Code produit : S7043



Suggestion de présentation

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pâtisserie

**Technologie :** PAC (Prêt à Cuire)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 75,00 (+/-)</p> <p>Diamètre(cm) 13 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Sablé - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>70 sablés.</p> <p>Crus et surgelés.</p>
---	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810070438	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811119259
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	70 (70 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	380x280x160
Cartons / palette	80	Poids net du carton (kg)	5.250
Unités / palette	5600	Poids brut du carton (kg)	5.750
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	9 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	483		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	175		
Dimension palette	80 x 120		

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

Farine de **blé**, **beurre** 22%, sucre, jaune d'**œufs**, sel, poudre à lever (E450, E500), amidon de **blé**.

Présence éventuelle : **fruits à coque, soja**

**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)	1795	2047	1346	0
Energie (kcal)	428	489	321	16
Matières grasses (g)	19	23.2	14.3	20
dont acides gras saturés (g)	12	14.9	9	45
Glucides (g)	57	62.1	42.8	16
dont sucres (g)	23	24	17.3	19
dont amidon (g)	34	38.1	25.5	14
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.5	1.1	4
Protéines (g)	6.6	7.1	5	10
Sel (g)	1.10	1.14	0.8	14

\*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 23 min à 180 °C  
Four classique 25 min à 200 °C



A Dorer

**CONSEILS D'UTILISATION :**

Dorer avec de l'œuf et de l'extrait de café et rayer avec une fourchette avant cuisson  
Four ventilé : 180°C 23 min  
Four à sole : 200°C 25 min