

FLAN AU CHOCOLAT

Code produit : S7441



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale: Pâtisserie au chocolat - Prêt à cuire - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 2000,00 (+/-)	Pâte brisée pur beurre, garnie d'un appareil à flan au chocolat noir, au lait, aux œufs et à la crème de lait.
	8 parts

GTIN/EAN produit :	03291810074412	GTIN/EAN carton :	3291811014974
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)	17.000
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	567		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	174.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS 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 chocolat noir (6.3%),
 * Une pâte brisée pur beurre.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, **lait** frais entier pasteurisé, sucre, farine de **blé**, chocolat noir 6.3% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : E322 (**soja**)), amidon modifié (**blé**), amidons, **œufs**, **lait** en poudre, **beurre**, **crème de lait**, sel, colorants (E101, E160a), épaississant (E415), arôme, stabilisant (E407)

Présence éventuelle 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)	820	886	16400	195
Energie (kcal)	195	211	3900	195
Matières grasses (g)	8.1	8.8	162.3	232
dont acides gras saturés (g)	4.9	5.3	98.7	494
Glucides (g)	27.1	29.2	541	208
dont sucres (g)	18.5	19.9	369.1	410
dont amidon (g)	8.6	9.3	171.6	95
Fibres alimentaires (g)	0.8	0.9	16.9	68
Protéines (g)	3.1	3.4	62.7	125
Sel (g)	0.16	0.18	3.3	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 :

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.