

**FOND DE PATE BRISEE CRU
D120MM
Code produit : S7535**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 65,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Pâte pour tarte - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>36 fonds de pâte brisée crus.</p> <p>Diamètre externe 138mm, diamètre interne 120mm.</p>
--	--

GTIN/EAN produit :	03291810075358	GTIN/EAN carton :	3291811131060
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	36 (36 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x261
Cartons / palette	80	Poids net du carton (kg)	2.340
Unités / palette	2880	Poids brut du carton (kg)	2.801
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	247.08		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	223.8		
Dimension palette	80 x 120		

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, farine de riz, margarine végétale 24% (graisse de palme non hydrogénée, huile de colza non hydrogénée, eau, sel, jus de citron biologique concentré), eau, **lait** entier en poudre, farine de **blé** malté, sel, sucre.

Présence éventuelle d'**œufs** 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)	1641	0	1067	0
Energie (kcal)	392	0	255	13
Matières grasses (g)	20.6	0	13.4	19
dont acides gras saturés (g)	11.8	0	7.6	38
Glucides (g)	44.8	0	29.1	11
dont sucres (g)	3.7	0	2.4	3
dont amidon (g)	41.1	0	26.7	15
Fibres alimentaires (g)	1.9	0	1.2	5
Protéines (g)	5.9	0	3.8	8
Sel (g)	1.10	0.00	0.7	12

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

SPÉCIFICITÉS

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

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé Four classique

CONSEILS D'UTILISATION :

Peuvent être garnis crus ou cuits, garniture salée ou sucrée.
Cuisson à adapter selon la garniture.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.