

CHAUSSON FRITA
Code produit : S7539



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) 150,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Feuilleté à la piperade - Prêt à cuire - Surgelé</p>
---	--

GTIN/EAN produit :	03291810075396	GTIN/EAN carton :	3291811131145
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	40 (40 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	410x310x170
Cartons / palette	54	Poids net du carton (kg)	6.000
Unités / palette	2160	Poids brut du carton (kg)	6.340
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	365.36		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	168		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Chausson aux poivrons rouges et verts, tomates, oignons, huile de tournesol

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Piperade 29% (purée de tomates, poivrons rouges et verts 25%, oignons, huile de tournesol non hydrogénée, sucre, sel, amidon modifié, acidifiant: E330, conservateur: E201), farine de **blé**, margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant: E471, acidifiant: E330, arôme naturel, colorant: E160a), eau, oignons (huile d'olive vierge, sel, acidifiant : E330), sel.

Présence éventuelle de **poisson, mollusque, fruits à coque, graines de sésame, lait, oeuf, et 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)	1126	1325	1689	0
Energie (kcal)	269	316	404	20
Matières grasses (g)	14.8	17.4	22.2	32
dont acides gras saturés (g)	6.2	7.3	9.3	47
Glucides (g)	29	34.1	43.5	17
dont sucres (g)	2.1	2.5	3.2	4
dont amidon (g)	26.9	31.6	40.4	22
Fibres alimentaires (g)	2.1	2.5	3.2	13
Protéines (g)	4.3	5.1	6.5	13
Sel (g)	0.92	1.08	1.4	23

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

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Produit végétarien
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool
- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 20-25 min à 195 °C
Four classique 20-25 min à 220 °C

Décongélation

Température ambiante 0.5h



A Dorer



A scarifier

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation 30 min.
Dorer et strier avant cuisson.
Four ventilé 195°C 20-25 min.
Four à sole 220°C 20-25 min.