



Photo non contractuelle

Description du produit

Feuilleté au fromage - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 110.00+/-

GTIN / EAN Produit	03291810080499	GTIN / EAN Carton	3291811144831
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	13	Pièces/Carton	72 (72 x 1)
Couches/Palettes	8	Dim. Carton (en mm) L x l x h	298x238x227
Cartons/Palette	104	Poids brut carton (kg)	8.2
Unités/Palette	7488	Date de durabilité minimale (DDM)	18 mois
Poids brut, Palette incluse (kg)	861		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	196.6		

Atouts produits

- Produit de qualité : grand classique au feuilletage croustillant.
- Produit de service : prêt en 30 minutes, sans décongélation préalable.
- Un conditionnement adapté aux professionnels de la RHD : en sachet fermé, à la fois sûr, pratique et hygiénique permettant:
 - un rangement anti-casse
 - inviolabilité et hygiène
 - une traçabilité optimale (sachet codé de la dénomination, DLUO et n° de lot)
 - gain de place dans le congélateur (carton délotable)
 - une facilité d'utilisation renforcée : 1 sachet de 12 friands = 1 plaque de cuisson complète
 - 6 sachets de 12 friands par carton

Produits cru, surgelé, pré-doré, prêt à l'emploi. Poids unitaire : 110g
Décomposition du produit cru : Pâte feuilletée 62,3% / Garniture 37,7%.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), **fromage emmental** 10,5%, **œufs**, amidon modifié, **lactosérum (lait)**, **lactose** et protéines de **lait**, **lait** écrémé en poudre, sel, maltodextrine, amidon de **blé**, **fromage roquefort** 0,2%, poivre blanc, muscade

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)	1247	1445	1399	17
Energie	(kcal)	299	347	336	17
Matières grasses	(g)	18.7	21.7	21.0	30
dont acides gras saturés	(g)	9.2	10.7	10.3	52
Glucides	(g)	25.4	29.4	28.5	11
dont sucres	(g)	3.0	3.5	3.4	4
Fibres alimentaires	(g)	1.2	1.4	1.3	
Protéines	(g)	6.7	7.7	7.5	15
Sel	(g)	0.89	1.00	1.00	17

*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, X Non)

Convient aux végétaliens	X
Convient aux végétariens	X
Présence d'alcool	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	✓
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X

Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Cuisson

Four classique
30 min à 180 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation, disposez les friands sur plaque oura fermé.
Four classique : 30 min à 180°C

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.