



Description du produit

Photo non contractuelle

Dénomination légale :

Pâte feuilletée au beurre - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Pousse au four

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 714.00+/-
Longueur (cm) : 56.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811142097

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 4

Couches/Palettes 12

Cartons/Palette 48

Unités/Palette 1008

Poids brut, Palette incluse (kg) 750.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 135

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 21 (21 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 590x390x100

Poids net du carton (kg) 14.994

Date de durabilité minimale (DDM) 547 jour(s)

Atouts produits

Dénomination légale: Pâte feuilletée au beurre - Prêt à cuire - Surgelé. 21 base pâte feuilleté au beurre, surgelé, prêt à cuire

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé, beurre** concentré 32,5%, eau, sel
Présence éventuelle : oeuf, soja, fruits à coque, graines de sésame

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)	1919	1919		
Energie	(kcal)	461	461		
Matières grasses	(g)	33.2	33.2	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	22.0	22.0	0.0	
Glucides	(g)	33.9	33.9	0.0	
dont sucres	(g)	1.2	1.2	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	1.5	1.5	0.0	
Protéines	(g)	6.0	6.0	0.0	
Sel	(g)	0.85	0.85	0.00	

*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, ✗ Non)

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



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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

0.6 heure(s)



Cuisson

Four classique

15-30 min à 240 °C



Cuisson

Four à air pulsé

15-30 min à 220 °C

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler 10 minutes à température ambiante.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

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