



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé

### Technologie :

Prêt à cuire

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 100+/- 2

**GTIN / EAN Carton** 3291811142622

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 12

Couches/Palettes 9

Cartons/Palette 108

Unités/Palette 5184

Poids brut, Palette incluse (kg) 573.8

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 187.8

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 48 (48 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 298x268x192

Poids net du carton (kg) 4.8

**Date de durabilité minimale (DDM)** 18 mois

## Atouts produits

· Produit de qualité : riche en garniture, 44% de compote de pommes (85% de purée de pomme concentrée).  
Feuilletage riche en beurre : 17,5%, · Produit de service : cru, rayé, doré, prêt à cuire

Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé 48 chaussons par carton

## Ingrédients (tel que vendu)

compote de pommes pâtissière 44% (purée de pomme concentrée, sirop de glucose-fructose), farine de **blé, beurre**  
17,5%, eau, **œufs**, sel, sucre

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)	1150	1288	1148	14
Energie	(kcal)	275	309	275	14
Matières grasses	(g)	15.4	17.3	15.4	22
dont acides gras saturés	(g)	10.3	11.5	10.3	51
Glucides	(g)	30.3	33.9	30.3	12
dont sucres	(g)	12.7	14.2	12.7	14
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.2	2.0	
Protéines	(g)	2.9	3.2	2.9	6
Sel	(g)	0.49	0.55	0.49	8

\*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 conventionnelle (ingrédients)	✗
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)	✗
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



### Cuisson

Four classique  
25 min à 220 °C



### Cuisson

Four à air pulsé  
17-23 min à 190 °C



**Conserver à -18°C**

### CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation préalable, disposez les chaussons sur plaque.  
Four ventilé : 20 min +/- 3 min à 190°C Four à sole : 25 min à 220°C  
Glacer au sirop à la sortie du four. Ne pas recongeler un produit décongelé.

### CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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.