

# MILLEFEUILLE



Code produit : **75832**



Photo non contractuelle

## Description du produit

### Dénomination légale :

Pâtisserie à la crème pâtissière - Surgelé

### Technologie :

Prêt à l'emploi

### Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 135.00+/-

**GTIN / EAN Carton** 3291811214374

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 10

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 100

Unités/Palette 3200

Poids brut, Palette incluse (kg) 506

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 176

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 32 (8 x 4)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 398x238x161

Poids net du carton (kg) 4.32

**Date de durabilité minimale (DDM)** 12 mois

## Atouts produits

Conditionnement en barquette, à la fois sûr, pratique et hygiénique, facilité d'utilisation renforcée : les mille-feuille sont présentés en bande de 8 pièces individuelles, déposés sur une barquette anti-adhérente (en carton siliconé) puis sur-filmés

Trois couches de feuilletage au beurre, recouvertes de crème pâtissière parfum vanille, le tout nappé d'un fondant blanc et cacao.

## Ingrédients (tel que vendu)

crème pâtissière (contient de la matière grasse végétale) 57,5% (eau, sucre, **lait** entier en poudre, amidon modifié, **lait** écrémé en poudre, huiles végétales non hydrogénées de palme et de noix de coco, **lait** entier, stabilisant (E263, E450, E339), sirop de glucose, émulsifiant (E472a), colorant (E160a), sel, arôme (**lait**)), farine de **blé**, **beurre**, sucre, huiles végétales non hydrogénées (noix de coco, palmiste, tournesol), eau, fructose, sirop de glucose, sel, émulsifiant (E471, E472c), gélatine, cacao maigre en poudre, agent de traitement de la farine (E920)

*Présence éventuelle : oeuf, 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)	1313	1313	1774	21
Energie	(kcal)	314	314	424	21
Matières grasses	(g)	16.4	16.4	22.2	32
dont acides gras saturés	(g)	11.6	11.6	15.6	78
Glucides	(g)	37.8	37.8	51.0	20
dont sucres	(g)	20.9	20.9	28.3	31
Fibres alimentaires	(g)	0.7	0.7	1.0	
Protéines	(g)	3.4	3.4	4.6	9
Sel	(g)	0.50	0.50	0.67	11

\*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)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	X
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✓
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)	✓

RSPO Certificate number: SGS-RSPO / SC-20-00225  
Produit Certifié RSPO Ségrégué

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Entre 0 et +4°C

4 heure(s)

### CONSEILS D'UTILISATION

Ne pas recongeler un produit décongelé.

### 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.