

BUCHETTE FACON TARTE CITRON
46,5CMx10
Code produit : J0023



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie au citron - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 420,00 (+/- 30)	
Longueur(cm) 46,50 (+/- 1)	

GTIN/EAN produit :	03162780111233	GTIN/EAN carton :	13162780111230
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	10 (10 x 1)
Couches / palette	13	Dim. du carton en mm L x l x h	590x400x117
Cartons / palette	52	Poids net du carton (kg)	4.500
Unités / palette	520	Poids brut du carton (kg)	5.000
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	730 Jour(s)
Poids brut, palette incluse (kg)	283		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	167.1		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une bûchette de Noël composée de :
 - 1 mousse citron avec zestes de citron
 - 1 biscuit sablé chablonné
 - 1 biscuit Joconde nature
 Le tout chemisé par 2 biscuits Joconde natures.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

feuille de Joconde nature (**œufs** entiers, sucre, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre, farine de pois, émulsifiant (E471), poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), féculé de pomme de terre, conservateur (E282), protéines lactiques (**lait**)), **crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), eau, purée de citron 12,5% (citron 85%, sucre 15%), farine de **blé**, sucre, préparation pour garniture pâtissière (sucre, amidon modifié, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, stabilisant (E263, E450, E339), matière grasse de noix de coco non hydrogénée, émulsifiant (E472b, E472a), sirop de glucose, protéines de **lait**, sel, arôme naturel de vanille, colorant (E160a)), **beurre**, zestes de citron jaune 2%, **œufs**, beurre de cacao, gélatine de bœuf, chocolat blanc (sucre, **lait** en poudre, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), arôme naturel de vanille), sel, poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).

Présence éventuelle : **poissons**, autres **fruits à coque** et **moutarde**

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)	1127	1127	5072	0
Energie (kcal)	269	269	1211	61
Matières grasses (g)	13	13	58.5	84
dont acides gras saturés (g)	8.6	8.6	38.7	194
Glucides (g)	33	33	148.5	57
dont sucres (g)	22	22	99	110
dont amidon (g)	11	11	49.5	28
Fibres alimentaires (g)	0.6	0.6	2.7	11
Protéines (g)	4.7	4.7	21.2	42
Sel (g)	0.35	0.35	1.6	26

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

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool

- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation

Décongélation
Entre 0 et +4 °C 2h**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation 2 heures +/- 30 min entre 0 et 4°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

