



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) : 107.00+/- 5g  
Longueur (cm) : 12.50+/- 0.5cn

**GTIN / EAN Carton** 3162780011717

**Palettisation** 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 14

Cartons/Palette 112

Unités/Palette 5712

Poids brut, Palette incluse (kg) 658.04

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 169

**Conditionnement** 00-Standard

Pièces/Carton 51 (51 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 379x291x110

Poids net du carton (kg) 5.457

**Date de durabilité minimale (DDM)** 365 jour(s)

## Atouts produits

Produit gourmand très régulier, non rayé pour permettre sa personnalisation. Produit accompagné d'une compote de pomme délicatement parfumée et sans morceaux. Une surface brillante, bien dorée et avec un beau feuilletage croustillant.

Dénomination légale : Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé

## Ingrédients (tel que vendu)

compote de pommes patissière 37,4% (purée de pomme 87%, sucre), farine de **blé**, **beurre** 20%, 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)	1211	1437	1296	15
Energie	(kcal)	290	344	311	16
Matières grasses	(g)	17.0	20.0	18.2	26
dont acides gras saturés	(g)	11.0	13.0	11.8	59
Glucides	(g)	30.0	36.0	32.1	12
dont sucres	(g)	9.2	11.0	9.8	11
Fibres alimentaires	(g)	1.6	1.9	1.7	
Protéines	(g)	3.5	4.2	3.7	7
Sel	(g)	0.67	0.80	0.71	12

\*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)

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



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

\*Pour le pain, conformément à la législation

## Conseils de remise en œuvre



### Décongélation

Entre 0 et +4°C

0.5 heure(s)



### Cuisson

Four à air pulsé

30 min à 185 °C



### A scarifier



### Conserver à -18°C

### CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler 30 minutes entre 0 et +4°C. Rayer le produit.  
Cuisson four ventilé : 185°C pendant 30 minutes. 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.