

FLAN PÂTISSIER
Code produit : J0114

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

<p>Critères physiques</p> <p>Poids tel que vendu(g) 800,00 (+/- 20)</p> <p>Diamètre(cm) 16</p>	<p>Dénomination légale : Pâtisserie parfum vanille - Prêt à cuire - Surgelé</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	03162780044388	GTIN/EAN carton :	3162780044388
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	12	Pièces / carton	4 (4 x 1)
Couches / palette	13	Dim. du carton en mm L x l x h	345x180x110
Cartons / palette	156	Poids net du carton (kg)	3.200
Unités / palette	624	Poids brut du carton (kg)	3.440
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	559.64		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	158		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Découvrez notre nouveau flan pâtissier haut de gamme composé d'ingrédients de qualité d'origine française (farine et oeuf).

Ce flan à bords hauts se différencie par une texture ultra fondante et un goût de vanille intense.

Ce format 4/6 parts est idéal à proposer en entier pour les moments conviviaux mais peut également se proposer à la part.

Sans colorants, sans conservateurs ni arômes artificielles

Vendu en moule papier, prêt à cuire.

Produit fabriqué en France

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

lait entier, eau, sucre, farine de blé, beurre, œufs entiers de poules élevées en plein air, amidon et amidon modifié, lait entier en poudre, sucre glace (sucre, amidon), sel, extrait de carotte, arôme naturel de vanille avec autres arômes naturel (alcool), gousse de vanille épuisées broyées.

Présence éventuelle de soja et de fruits à coque

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)	873	970	6984	0
Energie (kcal)	209	232	1672	84
Matières grasses (g)	9.8	11	78.4	112
dont acides gras saturés (g)	6.5	7.2	52	260
Glucides (g)	27	29	216	83
dont sucres (g)	17	18	136	151
dont amidon (g)	10	11	80	44
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.6	4	16
Protéines (g)	3.4	3.7	27.2	54
Sel (g)	0.27	0.30	2.2	36

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Présence d'alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four classique 90 min à 175 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

Sans décongélation, cuire le flan dans son moule pendant 1h30 à 175/180°C.

Laisser refroidir 2h30 à température ambiante puis démouler le flan avant de le placer 3h entre 0 et 4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé