



Photo non contractuelle

Description du produit

Gaufre de Liège - Congelé

Technologie : Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que consommé	(g)	: 100poids mini 98g ; poids maxi 106g
Poids du produit tel que vendu	(g)	: 100poids mini 98g ; poids maxi 106g
Longueur	(cm)	: 13.5pas de tolérances fournisseur sur L, l, h
Largeur	(cm)	: 10.5pas de tolérances fournisseur sur L, l, h
Hauteur	(cm)	: 2.5pas de tolérances fournisseur sur L, l, h

GTIN / EAN Produit 03291810180236

GTIN / EAN Carton 3291811259719

Palettisation 30-PAL. 80X120

Conditionnement 00-Standard

Cartons/Couche 4

Pièces/Carton 55 (55 x 1)

Couches/Palettes 15

Dim. Carton (en mm) L x l x h 575x390x120

Cartons/Palette 60

Poids brut carton (kg) 6

Unités/Palette 3300

Poids brut, Palette incluse (kg) 383

Poids net du carton (kg) 5.5

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 195

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Produit pratique : Vous n'avez qu'à laisser décongeler le produit 1 à 2 heure à température ambiante.

Gaufres de Liège, 100 Gr, prêtes à l'emploi, surgelées, à marque Délifrance.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, sucre, margarine (graisses et huiles végétales non hydrogénées (palme, colza, tournesol), eau, émulsifiant (E471, E322), sel, acidifiant (E330), arômes naturels), eau, **beurre**, **œufs**, sucre inverti, levure, sel, **lait** en poudre, arôme vanille

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)	1689	1689	1690	20
Energie	(kcal)	404	404	404	20
Matières grasses	(g)	21.0	21.0	21.0	30
dont acides gras saturés	(g)	10.2	10.2	10.2	51
Glucides	(g)	48.6	48.6	48.6	19
dont sucres	(g)	22.8	22.8	22.8	25
Fibres alimentaires	(g)	0.9	0.9	0.9	
Protéines	(g)	4.6	4.6	4.6	9
Sel	(g)	0.92	0.92	0.92	15

*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)

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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

1-2 heure(s)



Cuisson

Four classique

2 min à 150 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser décongeler la gaufre à température ambiante. Servez la gaufre froide ou réchauffée dans un gaufrier, un four à micro-ondes (45sec) ou au four traditionnel (2 min à 200°C) ou nappe de crème.

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce(s) produit(s) est(sont) conforme(s) à la réglementation des pays de l' Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.