

**DISQUE DE FEUILLETAGE D23CM**  
**Code produit : 18923**

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pâtisserie

**Technologie :** PAC (Prêt à Cuire)

<p><b>Critères physiques</b></p> <p>Poids tel que vendu(g) 150,00          Diamètre(cm) 23</p>	<p>Dénomination légale: Pâte feuilletée au beurre - Prêt à cuire - Surgelé</p> <p>Disque de feuilletage cru, prêt à cuire, surgelé.</p>
--	---

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810189239	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811273739
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	80 (80 x 1)
Couches / palette	10	Dim. du carton en mm L x l x h	548x273x170
Cartons / palette	60	Poids net du carton (kg)	12.000
Unités / palette	4800	Poids brut du carton (kg)	12.500
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	773		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	185		
Dimension palette	80 x 120		

**ATOUS PRODUITS**

Disques de feuilletage avec 30% de beurre pour vous permettre de réaliser facilement vos tartes fines, galettes...

**INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)**

farine de **blé**, **beurre** 30%, eau, **gluten de blé**, sucre, sel, agent de traitement de la farine (E920).

Présence éventuelle : **oeuf**, **soja**, **fruits à coques**

**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)	1603	1886	2405	29
Energie (kcal)	385	453	578	29
Matières grasses (g)	25.2	29.6	37.8	54
dont acides gras saturés (g)	16.8	19.7	25.2	126
Glucides (g)	33	38.9	49.5	19
dont sucres (g)	2.4	2.8	3.6	4
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.8	2.2	2.7	11
Protéines (g)	5.6	6.6	8.4	17
Sel (g)	0.87	1.00	1.3	22

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

**SPÉCIFICITÉS**

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

\*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation

**CONSERVATION :**

Ne pas recongeler un produit décongelé.