

DISQUE DE FEUILLETAGE



Code produit : **18924**

Description du produit

Photo non contractuelle

Dénomination légale :

Pâte feuilletée au beurre - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 230.00

GTIN / EAN Carton 3291811273722

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 6

Cartons/Palette 48

Unités/Palette 2400

Poids brut, Palette incluse (kg) 593.576

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 162.6

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 50 (50 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 318x297x246

Poids net du carton (kg) 11.5

Date de durabilité minimale (DDM) 547 jour(s)

Atouts produits

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

Dénomination légale: Pâte feuilletée - Prêt à cuire - SurgeléDisque de feuilletage cru, prêt à cuire, surgelé.

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 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) | 1603 | 1886 | 3687 | 44 |
| Energie | (kcal) | 385 | 453 | 886 | 44 |
| Matières grasses | (g) | 25.2 | 29.6 | 57.9 | 83 |
| dont acides gras saturés | (g) | 16.8 | 19.7 | 38.6 | 193 |
| Glucides | (g) | 33.0 | 38.9 | 76.0 | 29 |
| dont sucres | (g) | 2.4 | 2.8 | 5.4 | 6 |
| Fibres alimentaires | (g) | 1.8 | 2.2 | 4.2 | |
| Protéines | (g) | 5.6 | 6.6 | 12.9 | 26 |
| Sel | (g) | 0.87 | 1.00 | 2.01 | 33 |

*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)

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



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

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

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.