



Suggestion de présentation

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

**Technologie :** PAC (Prêt à Cuire)

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

<b>GTIN/EAN produit :</b>	03291810270029	<b>GTIN/EAN carton :</b>	3291811154274
<b>Palettisation</b>	30-Pal. 80x120	<b>Conditionnement</b>	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	80 (80 x 1)
Couches / palette	5	Dim. du carton en mm L x l x h	348x242x262
Cartons / palette	50	Poids net du carton (kg)	12.000
Unités / palette	4000	Poids brut du carton (kg)	12.400
Poids net palette (kg)	23	<b>Durabilité minimale (DLUO)</b>	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	643		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	146		
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 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)	1 605	1 886	2 408	29
Energie (kcal)	385	453	578	29
Matières grasses (g)	25.2	29.6	37.8	54
dont acides gras saturés (g)	16.8	19.8	25.2	126
Glucides (g)	33.1	38.9	49.7	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

