

BEIGNET ROND NATURE
Code produit : 27051



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Beignet - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 70,00 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810270517	GTIN/EAN carton :	3291811155783
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	7	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	8	Dim. du carton en mm L x l x h	400x300x240
Cartons / palette	56	Poids net du carton (kg)	3.360
Unités / palette	2688	Poids brut du carton (kg)	3.854
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	238.824		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	207		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Nos beignets naturels vous permettent de proposer des combinaisons de saveurs originales à vos clients.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, **œufs**, blancs d'**œufs**, sucre, **beurre**, **gluten de blé**, levure, sel, émulsifiant (E471), colorant : caroténoïdes d'origine naturelle, antioxydant (E300), farine de **blé** malté.

Présence éventuelle : **fruits à coque, soja.**

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)	1663	1663	1164	0
Energie (kcal)	398	398	279	14
Matières grasses (g)	24	24	16.8	24
dont acides gras saturés (g)	6.3	6.3	4.4	22
Glucides (g)	39	39	27.3	11
dont sucres (g)	8	8	5.6	6
dont amidon (g)	31	31	21.7	12
Fibres alimentaires (g)	2	2	1.4	6
Protéines (g)	6.7	6.7	4.7	9
Sel (g)	0.95	0.95	0.7	11

*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



Décongelation
Température ambiante 2h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongélation 2 h.