



Photo non contractuelle

Description du produit

Feuilleté au fromage - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie : Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 130.00

GTIN / EAN Produit	03291810272719	GTIN / EAN Carton	3291811157749
Palettisation	30-PAL. 80X120	Conditionnement	00-Standard
Cartons/Couche	8	Pièces/Carton	48 (48 x 1)
Couches/Palettes	10	Dim. Carton (en mm) L x l x h	398x238x192
Cartons/Palette	80	Poids brut carton (kg)	6.5
Unités/Palette	3840	Date de durabilité minimale (DDM)	36 jour(s) 5
Poids brut, Palette incluse (kg)	526.5		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	207		

Atouts produits

- Une recette inspirée de la tradition culinaire française, et évocatrice des roulés au fromage de notre enfance,
- Des ingrédients de qualité: Pâte levée feuilletée, traditionnelle des croissants français ; Une garniture onctueuse au bon goût d'emmental (45,5%)
- Un produit scarifié : pour une garniture visible et appétissante,
- Un format individuel rond idéal pour une consommation nomade (snacking) à table ou à emporter

Roulé à l' emmental : pâte levée feuilletée garnie de sauce béchamel à l' emmental et aux œufs

Décomposition du produit cru : Pâte feuilletée + dorure 54,5% / Garniture 45,5%.

Produit surgelé, prêt à cuire.

Poids unitaire : 130g, à marque Délicrance.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, farine de **blé**, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de tournesol, eau, sel, jus de citron concentré, arôme naturel), **fromage emmental** 8,9%, **crème fraîche**, **œufs**, amidon modifié, levure, **lactosérum (lait)**, sucre, **lait** entier en poudre, arôme naturel (**lait**), **lait** écrémé en poudre, **gluten de blé**, maltodextrine, sel, amidon de **blé**, muscade, agent de traitement de la farine (E300), poivre blanc, enzyme
Présence éventuelle : 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)	1161	1298	1533	18
Energie	(kcal)	278	311	367	18
Matières grasses	(g)	17.2	19.2	22.7	32
dont acides gras saturés	(g)	8.5	9.5	11.2	56
Glucides	(g)	23.2	26.0	30.7	12
dont sucres	(g)	5.0	5.6	6.6	7
Fibres alimentaires	(g)	1.0	1.2	1.4	
Protéines	(g)	7.2	8.0	9.5	19
Sel	(g)	0.75	0.84	0.99	16

*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	X
Présence d'alcool	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels	X
Présence de matières grasses hydrogénées	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

Cuisson



Four classique
23 min à 180 °C

CONSEILS D'UTILISATION

Sans décongélation, disposez les roulés au fromage sur plaque.
Four classique : 23 min à 180°C.
Servez chaud.



Conserver à -18°C

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.