



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Torse droite, 3 tours, extrémités collées, garniture visible Poids : 115g
Poids tel que vendu(g) 115,00 (+/- 5)	
Longueur(cm) 18 (+/- 1)	
Largeur(cm) 4,50 (+/- 1)	

GTIN/EAN produit :	03291810273341	GTIN/EAN carton :	3291811158234
Palettisation	34-Europ. 80x120 -4c	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	51 (17 x 3)
Couches / palette	4	Dim. du carton en mm L x l x h	399x299x213
Cartons / palette	32	Poids net du carton (kg)	5.865
Unités / palette	1632	Poids brut du carton (kg)	6.300
Poids net palette (kg)	25	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	226.6		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	100.2		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Pâte feuilletée levée, pur beurre, torsadée, légèrement croustillante puis fondante garnie d'une onctueuse sauce béchamel au cheddar.
 Idéal en snacking ou en accompagnement d'un repas.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

eau, farine de **blé**, **beurre** 17%, **fromage** cheddar râpé 15% (**lait** entier, sel, ferments lactiques, coagulant, colorant (E160b)), sucre, levure, amidon modifié, **gluten de blé**, **crème de lait** en poudre, **œufs**, sel, **lactosérum** en poudre (**lait**), **lactose (lait)**, amidon, épaississant (E401), protéines de **lait**, **lait** écrémé en poudre, poivre noir, agent de traitement de la farine (E300), enzyme
 Présence éventuelle : **soja**, **fruits à coque**

V4

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)	1315	1497	1512	18
Energie (kcal)	316	359	363	18
Matières grasses (g)	20.2	23	23.2	33
dont acides gras saturés (g)	13.6	15.5	15.6	78
Glucides (g)	24.7	28.1	28.4	11
dont sucres (g)	2.9	3.3	3.3	4
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	1.3	1.5	1.5	6
Protéines (g)	8.1	9.2	9.3	19
Sel (g)	0.82	0.94	0.9	16

*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



Cuisson

Four à air pulsé 18-20 min à 170 °C

Four classique 20 min à 175 °C

CONSEILS D'UTILISATION :

20 min à 175°C Sans décongélation préalable, disposer les produits sur plaques.
Ne jamais recongeler un produit décongelé.

