



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au cacao et aux pépites de chocolat noir - Congelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu	(g)	: 80+/-9g
Poids du produit tel que consommé	(g)	: 80+/-9g
Diamètre	(cm)	: 11+/-1cm

GTIN / EAN Carton 3291811166413

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 20

Cartons/Palette 120

Unités/Palette 3600

Poids brut, Palette incluse (kg) 390.2

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 207

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 30 (30 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 419x317x96

Poids net du carton (kg) 2.4

Date de durabilité minimale (DDM) 12 mois

Atouts produits

Cookie cuit, juste à décongeler, permettant une gestion de stock optimale. Produit croquant en périphérie et moelleux à cœur.

Ingrédients (tel que vendu)

sucres, farine de **blé**, pépites de chocolat noir 17,5% (masse de cacao, sucres, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées de noix de coco et de tournesol, eau), **œufs**, cacao en poudre 2,5%, sel, poudre à lever (E500)

Présence éventuelle : lait, 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)	1993	1993	1606	19
Energie	(kcal)	476	476	384	19
Matières grasses	(g)	24.0	24.0	19.2	27
dont acides gras saturés	(g)	16.0	16.0	12.8	64
Glucides	(g)	58.0	58.0	46.4	18
dont sucres	(g)	37.0	37.0	29.6	33
Fibres alimentaires	(g)	3.7	3.7	3.0	
Protéines	(g)	6.1	6.1	4.9	10
Sel	(g)	0.79	0.79	0.00	

*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	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

2 heures

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 2 h à température ambiante.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C



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.