

BEIGNET ROND POMME
Code produit : 28127



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

<p>Critères physiques Poids tel que vendu (g) 100,00 (+/-)</p>	<p>Dénomination légale: Beignet, fourrage pomme - Surgelé</p>
---	---

GTIN/EAN produit :	03291810281278	GTIN/EAN carton :	3291811170786
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	48 (48 x 1)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	370x250x80
Cartons / palette	56	Poids net du carton (kg)	3.380
Unités / palette	2688	Poids brut du carton (kg)	3.630
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	226.28		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	71		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Des sachets sont fournis dans tous les cartons.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Fourrage pomme 30% (purée de pommes 72%, sucre, eau, amidon modifié, acidifiant (E330), arôme naturel, conservateur (E202), antioxydant (E300)), farine de **blé**, huiles végétales non hydrogénées de colza et de palme, eau, **oeufs**, blancs d'**oeufs**, sucre, **beurre**, **gluten de blé**, sel, levure, émulsifiant (E471), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), antioxydant (E300), farine de **blé** malté.

Présence éventuelle de **soja** et de **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)	1400	1400	986	0
Energie (kcal)	335	335	236	12
Matières grasses (g)	16.5	16.5	11.6	17
dont acides gras saturés (g)	7.9	7.9	5.6	28
Glucides (g)	41	41	28.9	11
dont sucres (g)	7.9	19.1	5.6	6
dont amidon (g)	33.1	21.9	23.3	13
Fibres alimentaires (g)	1.7	1.7	1.2	5
Protéines (g)	4.8	4.8	3.4	7
Sel (g)	0.67	0.67	0.5	8

*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 :

Sortir les beignets 2h avant consommation et laisser décongeler à température ambiante.
Roulez les beignets dans le sucre semoule après 30 minutes de décongélation afin de personnaliser votre produit.