

GALETTE WRAP +/-30CM
Code produit : 75905



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pain spécial

Technologie : Cuit

Critères physiques	108 Galettes wrap 30cm, surgelées, cuites (6 sachets de 18)
Poids tel que vendu(g) 92,00 (+/-3)	
Diamètre(cm) 30 (+/-1.5)	

GTIN/EAN produit :	03291810759050	GTIN/EAN carton :	3291811218815
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	108 (18 x 6)
Couches / palette	12	Dim. du carton en mm L x l x h	600x325x150
Cartons / palette	48	Poids net du carton (kg)	9.936
Unités / palette	5184	Poids brut du carton (kg)	10.692
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	536.216		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	195		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Les wraps sont une excellente alternative au traditionnel sandwich à base de pain.
Produit pratique:
- Produit cuit, juste à décongeler (2-3 heures à température ambiante).
- Il peut être consommé chaud ou froid et garni selon votre envie.
Un stockage réfrigéré est possible pour une utilisation tout au long de la journée.
Idéal pour tous les moments de la journée: sucré pour le petit-déjeuner ou salé pour les repas et snackings.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Farine de **blé**, eau, graisse de palme non hydrogénée, stabilisant (E422), sucre, poudre à lever (E500, E450), sel, acidifiant (E330), émulsifiant (E471).

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)	1336	1336	1229	0
Energie (kcal)	318	318	293	15
Matières grasses (g)	7.8	7.8	7.2	10
dont acides gras saturés (g)	4.2	4.2	3.9	19
Glucides (g)	50.9	50.9	46.8	18
dont sucres (g)	2.7	2.7	2.5	3
dont amidon (g)	48.2	48.2	44.3	25
Fibres alimentaires (g)	4.2	4.2	3.9	16
Protéines (g)	8.6	8.6	7.9	16
Sel (g)	1.30	1.30	1.2	20

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Produit végétalien | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans étiquetage OGM |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation

Entre 0 et +4 °C 24h
Température ambiante 2-3h

CONSEILS D'UTILISATION :

Laisser décongeler 24h entre 0 et 4°C ou 2-3h à température ambiante.

CONSERVATION :

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Après cuisson : Après décongélation, se conserve 3 jours maximum à 7°C