

CARAMEL SHORTCAKE



Code produit : **75921**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au caramel et au chocolat au lait - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 80.00+/-

GTIN / EAN Carton 3291811217245

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 12

Couches/Palettes 22

Cartons/Palette 264

Unités/Palette 3168

Poids brut, Palette incluse (kg) 320

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 17.2

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 12 (12 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 1x1x1

Poids net du carton (kg) .96

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts produits

Produit gourmand et tendance : Biscuit sablé recouvert de caramel et d'une fine couche de chocolat au lait. Vendu par plaque de 12 pièces, prédécoupées en triangles.

Ingrédients (tel que vendu)

sablé 42,5% (farine de **blé** (fer, niacine, thiamine, carbonate de calcium), sucre, **beurre**, margarine végétale (huile de palme non hydrogénée, huile de colza non hydrogénée, eau, sel, émulsifiant (E471), arôme naturel, colorant (rocou, curcumine)), farine de maïs), caramel 42,5% (**lait** concentré sucré, **beurre**, sucre roux, sirop de mélasse), chocolat au **lait** 15% (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille)

Présence éventuelle : oeuf, fruits à coque

Version : 2

Date de validation : 10/12/2021

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)	2125	2125	1721	20
Energie	(kcal)	508	508	411	21
Matières grasses	(g)	28.6	28.6	23.2	33
dont acides gras saturés	(g)	16.8	16.8	13.6	68
Glucides	(g)	57.7	57.7	46.7	18
dont sucres	(g)	41.3	41.3	33.5	37
Fibres alimentaires	(g)	0.9	0.9	0.7	
Protéines	(g)	4.6	4.6	3.7	7
Sel	(g)	0.58	0.58	0.47	8

*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)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	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

Version : 2

Date de validation : 10/12/2021

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

2 heure(s)



Décongélation



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Ne pas recongeler un produit décongelé.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

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.