



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Feuilleté au beurre - Fourrage pommes - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 110+/- 2

GTIN / EAN Carton 3291810175195

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 12

Couches/Palettes 7

Cartons/Palette 84

Unités/Palette 4032

Poids brut, Palette incluse (kg) 508.52

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 184.4

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 48 (48 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 298x268x242

Poids net du carton (kg) 5.28

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Produit de qualité : riche en garniture, 40% de compote de pommes avec 32% de morceaux de pommes Granny Smith, Feuilletage riche en beurre : 21,5% dans le produit fini cru. Produit de qualité : cru, prêt à cuire, à rayer (personnalisation) et à dorer. Idéal pour le goûter ou en dessert.

Dénomination française: Feuilleté au beurre - Fourrage pomme - Prêt à cuire - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

compote de pommes pâtissière 40% (purée de pomme concentrée 55,1%, morceaux de pommes 32%, sucre, eau), farine de **blé**, **beurre** 21,5%, eau, sucre, sel, **lait** entier en poudre, **gluten de blé**, levure séchée désactivée
Présence éventuelle : oeuf, soja, 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)	1250	1459	1374	16
Energie	(kcal)	300	350	330	17
Matières grasses	(g)	18.3	21.3	20.1	29
dont acides gras saturés	(g)	12.1	14.1	13.3	66
Glucides	(g)	29.6	34.6	32.6	13
dont sucres	(g)	12.2	14.3	13.4	15
Fibres alimentaires	(g)	1.9	2.3	2.1	
Protéines	(g)	3.2	3.8	3.6	7
Sel	(g)	0.54	0.63	0.59	10

*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)

Présence d'alcool	✗
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✗
Présence de porc	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	✗
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)	✗
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	✗

*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

1 heure



Cuisson

Four classique

30 min à 210 °C



Cuisson

Four à air pulsé

25 min à 185 °C



A scarifier



A dorer



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Laisser les produits décongeler 1h à température ambiante. Les dorer et les rayer avant mise au four. Cuisson : 10mn à 170°C et 15mn à 185°C : une cuisson à température plus basse au démarrage permet l'obtention d'un meilleur développement. Les chaussons peuvent être glacés au sirop à la sortie du four.

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.