

Cheesecake pré-découpé

Code produit : 77900



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie parfum vanille - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 1620,00 (+/-)	1 pièce par carton, pré-découpée en 14 parts.
Diamètre(cm) 24,50 (+/-, indicatif)	

GTIN/EAN produit :	03291810779003	GTIN/EAN carton :	3291811191705
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	8	Pièces / carton	1 (1 x 1)
Couches / palette	15	Dim. du carton en mm L x l x h	282x282x85
Cartons / palette	120	Poids net du carton (kg)	1.625
Unités / palette	120	Poids brut du carton (kg)	1.877
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	248.24		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	142.5		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUTS PRODUITS

Cheesecake pré-découpé.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

spécialité **fromagère** 41% (**lait** écrémé, **crème de lait**, perméat de **lactosérum (lait)**, sel, amidon modifié, stabilisant (E415, E410)), sucre, **lait** concentré sucré, biscuit 10% (farine de **blé**, farine complète de **blé**, huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, sucre, sirop de sucre inverti, poudre à lever (E500, E503), sel), **crème de lait**, **œufs** entiers, margarine (huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, jus de citron, arômes), crumble 3% (farine de **blé**, sucre, huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, **lactosérum** en poudre, arôme naturel, poudre à lever (E500), sel), farine de maïs, arôme vanille 0.3%

Présence éventuelle : **fruits à coque**

SPÉCIFICITÉS

- ✓ Sans porc
- ✓ Sans alcool

- ✓ Sans matières grasses hydrogénées
- ✓ Sans étiquetage OGM
- ✓ Sans ionisation



Conservation

Décongelation
Entre 0 et +4 °C 4h**CONSEILS D'UTILISATION :**

Laisser décongeler en froid pendant 4 heures pour le gâteau complet ou 2 heures en parts individuelles.
Une fois le produit décongelé, conserver à une température inférieure à 5°C et consommer dans les 48 heures.