

CANELE



Code produit : **78521**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Canelé - Surgelé

Technologie :

Prêt à cuire

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 60.00+/- 5

GTIN / EAN Carton 3291811233863

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 12

Cartons/Palette 96

Unités/Palette 7200

Poids brut, Palette incluse (kg) 483.8

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 153

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 75 (75 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 400x300x115

Poids net du carton (kg) 4.5

Date de durabilité minimale (DDM) 12 mois

Atouts produits

Avec les Canelés Les Recettes de Mon Moulin, vous n'êtes plus obligé d'être installé du côté de la Gironde pour proposer à vos clients cette pâtisserie si caractéristique de la région bordelaise. Le canelé Les Recettes de Mon Moulin permet de faire découvrir à l'ensemble des Français les saveurs de cette pâtisserie individuelle. Commercialisés surgelés et pré-cuits, les canelés peuvent être préparés en quelques minutes seulement.

Ingrédients (tel que vendu)

eau, sucre, farine de **blé**, rhum (alcool), **lactose** et protéines de **lait**, huile de coprah non hydrogénée, **œufs** en poudre issus de poules élevées en plein air, arôme naturel de vanille

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)	1221	1221	733	9
Energie	(kcal)	288	288	173	9
Matières grasses	(g)	3.0	3.0	1.8	3
dont acides gras saturés	(g)	2.2	2.2	1.3	7
Glucides	(g)	61.0	61.0	36.6	14
dont sucres	(g)	42.0	42.0	25.2	28
Fibres alimentaires	(g)	1.0	1.0	0.6	
Protéines	(g)	3.5	3.5	2.1	4
Sel	(g)	0.13	0.13	0.08	1

*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)

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



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



Cuisson

Four classique

10 min à 185 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sortir les Canelés de leur emballage. Laisser décongeler 5 heures entre 0 et 4°C puis laisser 10 minutes minimum à température ambiante avant de déguster. Vous pouvez également les passer au four traditionnel chaud sans décongélation préalable 10 minutes à 185°C ; laisser refroidir avant de déguster.

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.