

**GALETTE AMANDES BLANCHES
(SANS FEVE) D23CM X16
Code produit : 79150**



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAC (Prêt à Cuire)

Critères physiques	Dénomination légale: Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 550,00 (+/-)	
Diamètre(cm) 23 (+/-)	

GTIN/EAN produit :	03291810791500	GTIN/EAN carton :	3291811251669
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	10	Pièces / carton	16 (16 x 1)
Couches / palette	5	Dim. du carton en mm L x l x h	1x1x1
Cartons / palette	50	Poids net du carton (kg)	8.800
Unités / palette	800	Poids brut du carton (kg)	9.570
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	20 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	501.5		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	15.5		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

16 galettes festives d'un diamètre de 23 cm.
Un feuilletage de qualité avec 30% de beurre.
Une garniture généreuse à base de crème d'amandes blanches.
Les galettes sont dorées et non rayées.
Un conditionnement protecteur avec des coussins de protection.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

beurre fin 29,1%, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 13,5%, **oeufs**, sucre, sel, rhum (alcool), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E920).

Présence éventuelle : **soja**, autres **fruits à coque**

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)	1784	2063	9812	118
Energie (kcal)	430	497	2365	118
Matières grasses (g)	32.6	37.7	179.3	256
dont acides gras saturés (g)	17.2	19.9	94.6	473
Glucides (g)	26.5	30.7	145.8	56
dont sucres (g)	10.2	11.7	56.1	62
dont amidon (g)	0	0	0	0
Fibres alimentaires (g)	2	2.4	11	44
Protéines (g)	6.2	7.1	34.1	68
Sel (g)	0.52	0.60	2.9	48

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

SPÉCIFICITÉS

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

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Cuisson

Four à air pulsé 25-30 min à 195 °C
Four classique 25-30 min à 220 °C



Décongelation

Température ambiante 0.5h



A scarifier

CONSEILS D'UTILISATION :

25-30 min à 195°C Décongelation 30 min.

Pour un résultat optimal; piquer et rayer les galettes avant cuisson.

Cuisson four ventilé: 25-30 min à 195°C ou Cuisson four à sole: 25-30 min à 220°C

Passer au sirop à la sortie du four.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.

