



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire - Surgelé

Technologie :

Pousse au four

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

GTIN / EAN Carton 3291811251720

Palettisation	30-PAL. 80X120
Cartons/Couche	12
Couches/Palettes	6
Cartons/Palette	72
Unités/Palette	1152
Poids brut, Palette incluse (kg)	487.4
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	15.6

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	16 (16 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	1x1x1
Poids net du carton (kg)	6.08

Date de durabilité minimale (DDM) 607 jour(s)

Atouts produits

16 galettes festives d'un diamètre de 18 cm. Un feuilletage de qualité avec 29% de beurre. Une garniture généreuse à base de crème d'amandes blanches. Les galettes sont dorées et non rayées. Les galettes sont avec des fèves, des couronnes et des sachets de la collection Star Wars. Un conditionnement protecteur avec des coussins de protection.

Dénomination légale: Feuilleté aux amandes - Prêt à cuire - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

beurre fin 29,2%, farine de **blé**, eau, **amandes** en poudre 13,2%, **œufs**, sucre, sel, rhum (alcool), arôme naturel, agent de traitement de la farine (E920)

Présence éventuelle : soja, autres fruits à coque

Présence d'un sujet en porcelaine dans le produit. Un santon (une fève) n'est pas un jouet, ne pas laisser à la portée des enfants en bas-âge. Présence d'une couronne en papier.

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)	1782	2084	6768	81
Energie	(kcal)	429	502	1631	82
Matières grasses	(g)	32.6	38.1	123.7	177
dont acides gras saturés	(g)	17.2	20.1	65.4	327
Glucides	(g)	26.5	31.0	100.7	39
dont sucres	(g)	10.0	11.7	38.1	42
Fibres alimentaires	(g)	2.0	2.4	7.7	
Protéines	(g)	6.1	7.2	23.3	47
Sel	(g)	0.52	0.61	1.99	33

*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)

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

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

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

0.5 heure(s)



Cuisson

Four classique

25-30 min à 220 °C



Cuisson

Four à air pulsé

25-30 min à 195 °C



A scarifier



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 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. 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.