



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie au marron et à la vanille - Surgelé
Poids tel que vendu(g) 1492,00 (+/- 50)	
Longueur(cm) 57 (+/- 1)	4 bûches marron-vanille de 1492g, 57 cm - surgelées

GTIN/EAN produit :	03291810791746	GTIN/EAN carton :	3291811251966
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	4	Pièces / carton	4 (4 x 1)
Couches / palette	11	Dim. du carton en mm L x l x h	600x400x145
Cartons / palette	44	Poids net du carton (kg)	6.400
Unités / palette	176	Poids brut du carton (kg)	7.278
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	24 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	343.232		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	174.5		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Une bûche de Noël composée de:

- 1 mousse vanille
- 1 crème de marron
- 1 biscuit siropé
- 1 mousse marron
- 1 biscuit Joconde nature

Le tout chemisé par 2 biscuits Joconde nature.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

crème de marron 27% (marrons, sucre, eau, sirop de glucose, extrait de vanille), **crème** liquide (**crème de lait**, stabilisant (E407)), feuille de joconde nature (**œufs** entiers, sucre, farine de **blé**), eau, **amandes** en poudre, farine de pois, émulsifiant (E471), poudre à lever (E450, E500 (**blé**)), fécule de pomme de terre, conservateur (E282), protéines lactiques (**lait**), eau, préparation pour garniture pâtissière (sucre, amidon modifié, **lait** entier en poudre, **lait** écrémé en poudre, stabilisant (E263, E450, E339), matière grasse de noix de coco non hydrogénée, émulsifiant (E472b, E472a), sirop de glucose, protéines de **lait**, sel, arôme naturel de vanille, colorant (E160a)), sucre, **lait** écrémé en poudre, arôme naturel de vanille Bourbon 0,3%, gélatine de bœuf, poudre de vanille épuisée 0,05%.

Présence éventuelle : **soja, poissons, moutarde** et autres **fruits à coques**

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)	1141	1141	18256	0
Energie (kcal)	272	272	4352	218
Matières grasses (g)	11	11	176	251
dont acides gras saturés (g)	6.6	6.6	105.6	528
Glucides (g)	39	39	624	240
dont sucres (g)	31	31	496	551
dont amidon (g)	8	8	128	71
Fibres alimentaires (g)	0.8	0.8	12.8	51
Protéines (g)	3.8	3.8	60.8	122
Sel (g)	0.27	0.27	4.3	72

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

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|---------------|-------------------------------------|
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |



Conservation

Décongélation
Entre 0 et +4 °C 5h**CONSEILS D'UTILISATION :**

Décongélation 5 heures +/- 30 min entre 0 et 4°C

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé

