

PLATEAU PETITS FOURS



Code produit : **J0088**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Assortiment de petits fours - Précuit - Surgelé

Technologie :

Cuit

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 1392 poids de 2

GTIN / EAN Carton 3162780029286

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 14

Cartons/Palette 112

Unités/Palette 10752

Poids brut, Palette incluse (kg) 212.28

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 143.8

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 96 (48 x 2)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 388x299x92

Poids net du carton (kg) 1.44

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Dénomination légale: Assortiment de petits fours : chou à l'emmental, au curcuma et à l'estragon; chou à l'emmental; feuilleté au fromage de chèvre et aux épinards; feuilleté au saumon fumé; cake à la tomate, au chèvre et au basilic; tarte salée aux poireaux et à l'emmental; tarte salée au jambon et à l'emmental; feuilleté à la saucisse - Précuit - Surgelé

Ingrédients (tel que vendu)

Feuilleté à la saucisse de Strasbourg- Précuit - Surgelé :

saucisse de Strasbourg 45,6% (viande de porc origine France 70%, eau, gras de porc, sel, dextrose, épices, stabilisant (E451), arômes, colorant (extrait de paprika, carmins), antioxydant (E316), conservateur (E250)), farine de **blé**, **beurre** coloré (**beurre**, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), eau, jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, sel, **lait** demi-écrémé,

Mini quiche poireaux emmental - Précuit - Surgelé : pâte brisée 39,1% (farine de **blé**, **beurre**, eau, sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), **oeufs** de poules élevées en plein air, poireaux 15,6%, **crème** liquide, **lait** demi-écrémé, **fromage emmental** 2,4%, carottes, amidon modifié, **beurre**, fibre de pois, sel, sucre, arôme naturel de poivre, poivre blanc,

Mini quiche lorraine - Précuit - Surgelé (pâte brisée 39% : farine de **blé**, **beurre**, eau, sel, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), **oeufs** de poules élevées en plein air, **crème** liquide, **lait**, **fromage emmental** 8,1%, lardons cuits fumés 6,7% (poitrine de porc origine France 84%, eau, sel, dextrose, arômes et arômes de fumée, conservateur (E316, E250)), jambon cuit supérieur 6,7% (jambon de porc origine France 93%, sel, dextrose, arôme naturel, antioxydant (E316), conservateur (E250)), amidon modifié, sel, arôme naturel de poivre,

Cake au chèvre, à la tomate et au basilic - Précuit - Surgelé : farine de **blé**, **oeufs** de poules élevées en plein air, huile de colza non hydrogénée, **fromage de chèvre** 12,3%, tomates mi- séchées marinées 12,3% (tomates, huile de tournesol non hydrogénée, sel, plantes aromatiques), **crème** liquide, basilic 1,2%, poudre à lever (E450, E500), sel, arôme naturel de poivre,

Panier feuilleté au fromage de chèvre et aux épinards - Précuit - Surgelé : farine de **blé**, **beurre** coloré (**beurre**, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), **lait** demi-écrémé, eau, **crème** liquide, **fromage de chèvre** 6,9%, épinards 5,1%, jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, ail, amidon modifié, sel, arôme naturel de poivre, levure désactivée, épaississant (E461),

Panier feuilleté au saumon fumé - Précuit - Surgelé : farine de **blé**, **beurre** coloré (**beurre**, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle)), **lait** demi-écrémé, eau, **crème** liquide, **poisson : saumon** fumé 6,8% (**saumon** Atlantique, sel), julienne de légumes (carottes, **céleri**, poireaux), jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, échalotes, margarine végétale (huiles végétales non hydrogénées de palme et de colza, eau, sel, émulsifiant (E471), acidifiant (E330)), amidon modifié, sel, arôme naturel de poivre, arôme naturel (**mollusques**), levure désactivée, épaississant (E461),

Chou à l'emmental - Précuit - Surgelé : préparation pour pâte à choux 25% (farine de **blé**, **crème de lait** en poudre, jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, sel, sucre, curcuma),

fromage emmental 24,6%, **lait** demi-écrémé, eau, **oeufs**, **beurre**, sel, arôme naturel de poivre, noix de muscade,

Chou à l'emmental, au curcuma et à l'estragon - Précuit - Surgelé (préparation pour pâte à choux 28,5% (farine de **blé**, **crème de lait** en poudre, jaunes d'**oeufs** de poules élevées en plein air, blancs d'**oeufs** de poules élevées en plein air, sel, sucre, curcuma), **lait** demi-écrémé, eau, **fromage emmental** 13%, **beurre**, **oeufs**, curcuma 1,5%, estragon 0,6%, sel, arôme naturel de poivre)

Présence éventuelle : crustacés, soja, fruits à coque, graines de sésame, moutarde

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) | 1414 | 1436 | | |
| Energie | (kcal) | 340 | 345 | | |
| Matières grasses | (g) | 22.6 | 23.0 | | |
| dont acides gras saturés | (g) | 11.6 | 12.0 | | |
| Glucides | (g) | 23.6 | 24.0 | | |
| dont sucres | (g) | 3.6 | 3.6 | | |
| Fibres alimentaires | (g) | 2.1 | 2.1 | | |
| Protéines | (g) | 9.4 | 9.4 | | |
| Sel | (g) | 1.50 | 1.50 | | |

*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)

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

| | |
|--|---|
| 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 à air pulsé

8 min à 180 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Retirer les petits fours de la barquette, les déposer sur une plaque et réchauffer au four environ 8 min à 180°C 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.