

BROWNIE



Code produit : **S2195**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au chocolat et aux noix de pécan - Congelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids net portion (g) : 83,3
Poids du produit tel que vendu (g) : 2500(plaque)

GTIN / EAN Carton 13291810021956

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 6

Couches/Palettes 9

Cartons/Palette 54

Unités/Palette 216

Poids brut, Palette incluse (kg) 584.6

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 168

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 4 (4 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 416x323x170

Poids net du carton (kg) 10

Date de durabilité minimale (DDM) 365 jour(s)

Atouts produits

Le brownie est une pâtisserie au chocolat et aux noix de pécan incontournable dans l'offre sucrée d'une boulangerie. Ce produit phare dans les achats d'impulsion est idéalement conçu pour s'intégrer dans les formules déjeuner (format carré nomade). Son intensité en chocolat et ses éclats de noix de pécan font du brownie aux noix de pécan une pâtisserie très gourmande et irrésistible.

4 plaques de brownies à partager (30 parts/plaque) au chocolat et noix de pécan.
Produit gourmand : 27% de chocolat.

Ingrédients (tel que vendu)

chocolat 27% (masse de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, **œufs** de poules élevées en plein air, farine de **blé**, **beurre** concentré, huile de colza non hydrogénée, **noix de pécan** 5%

Présence éventuelle : autres fruits à coque

Malgré toute l'attention portée à la fabrication de ce produit, la présence de morceaux de coquilles de noix est possible

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) | 1944 | 1944 | 1619 | 19 |
| Energie | (kcal) | 466 | 466 | 388 | 19 |
| Matières grasses | (g) | 28.8 | 28.8 | 24.0 | 34 |
| dont acides gras saturés | (g) | 11.5 | 11.5 | 9.6 | 48 |
| Glucides | (g) | 44.3 | 44.3 | 36.9 | 14 |
| dont sucres | (g) | 36.0 | 36.0 | 30.0 | 33 |
| Fibres alimentaires | (g) | 3.5 | 3.5 | 2.9 | |
| Protéines | (g) | 5.7 | 5.7 | 4.7 | 9 |
| Sel | (g) | 0.08 | 0.08 | 0.06 | 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, X Non)

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante
4-5 heures



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Sortir la plaque de son emballage et laisser décongeler à température ambiante pendant 4 à 5 heures.

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.

Version : 2

Date de validation : 02/03/2022

