



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Pâtisserie au chocolat - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 900+/- 90

GTIN / EAN Carton 13291810027217

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 8

Couches/Palettes 10

Cartons/Palette 80

Unités/Palette 240

Poids brut, Palette incluse (kg) 271

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 151

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 3 (3 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 393x283x136

Poids net du carton (kg) 2.7

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

Atouts produits

Ingrédients (tel que vendu)

œufs de poules élevées au sol, chocolat 20,5% (pâte de cacao, sucre, émulsifiant (E322 (**soja**)), arôme naturel de vanille), sucre, **beurre**, farine de **blé**, poudre à lever (E450, E500, E341), amidon de **blé**
Présence éventuelle : fruits à coque

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)	1870	1870	16821	200
Energie	(kcal)	448	448	4032	202
Matières grasses	(g)	26.9	26.9	242.1	346
dont acides gras saturés	(g)	16.9	16.9	152.1	761
Glucides	(g)	43.7	43.7	393.3	151
dont sucres	(g)	33.6	33.6	302.4	336
Fibres alimentaires	(g)	2.5	2.5	22.5	
Protéines	(g)	6.5	6.5	58.5	117
Sel	(g)	0.29	0.29		

*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)

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



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Entre 0 et +4°C

5-6 heure(s)



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Démouler avant décongélation.
Décongélation 5-6h entre 0 et +4°C.

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.