



EpiSaveurs
groupe pomona

Barre pâtissière 800 g KER CADELAC

Article : 8126

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Gâteau

Descriptif produit : A base de matière grasse végétale. Colis de 8 barres

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 8.000 Pièce unitaire de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ 32,5% - Sucre - Huile de colza - OEUFs entiers frais 17,5% - Poudre de LAIT écrémé - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Conservateur : sorbate de potassium - Acidifiant : acide citrique - Colorants : caroténoïdes - Arômes (contient alcool < 0,6%).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Farine de blé	France
Sucre	France
Huile de colza	Union Europ., Australie, Argentine, Hors UE
Oeufs entiers liquides pasteurisés	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 22, 29]

Durée de vie totale du produit (jours) : 90

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Labels : Produit en Bretagne

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des biscuits, des gaufres et ga

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Aw	0.88 (<0.89)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	375 mm
Hauteur de l'unité de consommation	85 mm	Largeur de l'unité de consommation	70 mm

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet de la barre bretonne sans blesser la pâtisserie. Portionner en tranches plus ou moins épaisses et dresser pour le service. La barre bretonne peut également être travaillée en pâtisserie de manière originale : en petits bouchons punchés comme des mini babas, comme biscuit dans un tirmisu, façon pain perdu, en club-sandwichs sucrés... Souvent proposée en tranches de 1 cm environ avec quelques carrés de chocolat, il est également possible de tartiner de la confiture, du miel ou toutes pâtes à tartiner. Rendement : 1 barre bretonne = 800 g, soit +/- 25 tranches de 30 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,807	432	23	2	50	25	1	5.7	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Colza



EpiSaveurs
groupe pomona

Barre pâtissière 800 g KER CADELAC

Article : 8126

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	6.4	6.9	8	Pièce unitaire		400x400x175	13259426037716
Couche	38.4	0	48	Pièce unitaire	6		
Paquet	0.8	0.82	1	Pièce unitaire			3259426037719
Palette	230.4	0	288	Pièce unitaire	36	1200x800x1200	13259429037713
Pièce unitaire	0.8	0.82	1	Pièce unitaire			3259426037719