Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or

Article : 19124

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Plaque pâte feuilletée beurre

Descriptif produit : Surgelé. Cru. 57 x 37 cm x 2,8 mm. Carton de 14 plaques, soit 9,996 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 9.996 kg

Liste des ingrédients : farine (BLE), BEURRE concentré (LAIT) (32,5%), eau, sel, colorant (caroténoïdes).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : Belgique

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Oeuf, Soja, Sésame

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, fécules ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or

Article : 19124

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	570 système métrique (20)		

Atouts

Atout : Une plaque feuilletée au beurre, un produit service qualitatif et facile à travailler pour tout type de recette
Une recette au beurre qui permet à la pâte un développement régulier
La marque Banquet d'Or est un label de qualité reconnu par les clients de la restauration

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide 0+3°C. Filmer et travailler comme une pâte fraîche.| Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie, au four mixte à 200/250°C. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche

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							
1,912	460	33	22	34	0.5	1.4	6	0.79

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Plaque de pâte feuilletée 2,8 mm beurre 714 g Banquet d'Or

Article : 19124

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
Couche	39.984	0	4	Colis	4		
Pièce unitaire	0.714	0	0.07	Colis			
Palette	639.744	716.8	64	Colis	64	1200x800x1345	
Colis	9.996	11.2	1	Colis		590x406x75	5413476913920

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur