Feuilleté chèvre fondu 110 g

Article : 33550

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :** 🇫🇷

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Feuilleté chèvre cru surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Fromage fondu au chèvre. Carton de 48 pièces, soit 5,28 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 5.280 kg
Liste des ingrédients :	farine de BLE, eau, matières grasses végétales (huiles et graisses végétales de palme et de colza, eau, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant: acide citrique), FROMAGE fondu au chèvre 9.7% (FROMAGES dont chèvre, eau, BEURRE, LACTOSERUM, amidon transformé de maïs, poudre de LAIT écrémé, sel de fonte: phosphates de sodium, sel), amidon transformé de pomme de terre, amidon de BLE, LACTOSERUM, sel, dextrose, OEUF en poudre, graisse de palme, épaississant : gomme xanthane, protéines de LAIT, sucre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
FARINE DE BLE	France, Allemagne, Autriche

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 03]
N° d'agrément :	FR 03.100.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien

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

Feuilleté chèvre fondu 110 g

Article : 33550

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, semoules, amidons, fécules ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée; préparations alimentaires à base de lait, de crème de lait, de ba

Atouts

Atout : Un feuilleté 110 g à servir en entée ou plat en fonction de l'appétit de vos convives en restauration collective

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur tôle à pâtisserie au four mixte à 200/250°C en fonction des volumes. 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							
1,043	249	11.3	5.5	31.1	2.8	1	5.2	1.2

Vitamines : Calcium (mg) : 41.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.46

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 30 - Entrée contenant moins de 15% de matières grasses

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

Feuilleté chèvre fondu 110 g

Article : 33550

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	63.36	0	12	Colis	12		
Sachet	2.64	0	0.5	Colis			
Pièce unitaire	0.11	0	0.02	Colis			
Colis	5.28	5.28	1	Colis		395x194x194	3491841325006
Palette	570.24	594	108	Colis	108	1200x800x1890	

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