



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 :** Préparation pour Far Breton aux Pruneaux, aromatisée

**Descriptif produit :** Avec sachet de pruneaux. +/- 40 portions de 80 g. Colis de 6 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients : sucre, farine de BLÉ, amidon de maïs, OEUF, épaississant (gomme xanthane), sel, arôme, cannelle. Pruneaux (500 g): conservateur (sorbate de potassium). Traces éventuelles de: GLUTEN, LAIT, SOJA, FRUITS À COQUE.

**Œufs : codification du mode d'élevage :** 2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	France
farine de BLÉ	Allemagne, Pays-Bas
amidon de maïs	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 54]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 270

**Allergènes majeurs :** Gluten, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Lait, Soja

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien

# Far breton aux pruneaux en boîte 1 kg ALSA

Article : 43546

**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, féculés 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	60 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	170 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

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

**Mise en œuvre :** Délayer à l'aide d'un fouet le sachet de préparation pour far breton avec 1,5 L de lait UHT à température ambiante. Incorporer 200 g de beurre fondu et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Verser l'appareil dans les plats de cuisson préalablement beurrés. Répartir les pruneaux. Cuire à four chaud (180°C) 35 à 40 minutes. Rendement : 1 sachet de 500 g de préparation + 1 sachet de 500 g de pruneaux par étui. Permet de réaliser au total avec 1,5 L de lait et 200 g de beurre 40 portions de 80 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							
1,300	310	2.5	0.7	64	40	5	5	0.28

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.00

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	72	0	72	Boîte	12		3011361023338
Palette	288	332.2	288	Boîte	48	1200x800x1114	03506170016102
Boîte	1	1.06	1	Boîte			3506170016089
Colis	6	6.4	6	Boîte		388x183x241	03506170016096
Pièce unitaire	1	0	1	Boîte			
Pièce	1	0	1	Boîte			