



EpiSaveurs
groupe pomona

Gaufre flash en étui 40 g PAUL ROCHER

Article : 45779

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires :
- Pays de transformation :



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Gaufre

Descriptif produit : Colis de 96 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.840 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : ŒUFS 24,5%, sucre, farine de BLE, huile de tournesol, eau, sucre glace (sucre, fécule de pomme de terre), farine de SOJA, stabilisant : sorbitols, émulsifiant : lécithines (SOJA), sel, conservateur : propionate de calcium, poudres à lever (carbonates d'ammonium, carbonates de sodium), glucose, fructose, vanilline

Ingrédients principaux / primaires	Origines
OEUFS	France
FARINE	France

Pays de transformation : France [Département(s) : 62]

Durée de vie totale du produit (jours) : 105

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

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

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les étuis individuels de chaque gaufre. Prélever le nombre de gaufres nécessaires au service. Refermer le colis et le stocker dans un endroit frais et sec. Les gaufres flash sont prêtes à la distribution. Leur emballage individuel leur permet d'être emportées, d'être mises à disposition dans un linéaire de biscuiterie-confiserie et d'être exposées dans un Distributeur Automatique (DA). Sur le plan culinaire, il est possible de travailler la gaufre en personnalisant sa mise en œuvre : Passer au micro-ondes, 15 secondes la gaufre flash dans son emballage fermé. Déballer la gaufre chaude et la dresser sur assiette et y associer toutes sortes de garnitures et topping. Rendement : 1 colis = 96 étuis de 1 gaufre de 40 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							
2,008	480	25	3.1	55	33	2.5	7.5	0.89

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.30

Type de matières grasses : Tournesol

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	3.84	4.28	1	Colis		406x306x252	23243610090356
Couche	30.72	0	8	Colis	8		
Palette	215.04	261.68	56	Colis	56	1200x800x1914	63243610090354