



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 : Fond sucré margarine

Descriptif produit : Surgelé. Cru. Ø 26 cm. Pâte sablée. Carton de 8 pièces de 300 g, soit 2,4 kg.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Cru

Conditionnement : Colis de 2.400 kg

Liste des ingrédients : farine de BLE, margarine 20,51% (graisse végétale non hydrogénée de palme, huile de colza, eau, sel, jus de citron biologique concentré), sucre 18,46%, eau, OEUFS entiers, sel (sel, antiagglomérant : E535), poudre à lever (poudre à lever (e450i,e500ii), farine de BLE)

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

** 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 : France [Département(s) : 29]

N° d'agrément : FR 29.260.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait, Soja
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
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

Atouts

Atout : Produit prêt à cuire pour un gain de temps
Facilité d'utilisation et possibilité de personnalisation

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans son support de présentation, ajouter la garniture, cuisson au four à chaleur sèche à 250/280°C. Température stabilisée à 200/210°C jusqu'à coloration. Laisser reposer avant de servir.

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							
1,756	419	17.34	9.56	58.12	19.28	2.32	6.37	0.36

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.37
Type de matières grasses : Colza, Palme
Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

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	24	0	10	Colis	10		
Pièce unitaire	0.3	0	0.12	Colis			
Palette	240	283	100	Colis	100	1200x800x1890	
Colis	2.4	2.83	1	Colis		302x302x174	3291131313283