

# Galette des rois à la creme frangipane avec fève 600 g PASQUIER

Article : 65993



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 :** Galette des rois à la crème frangipane avec fève

**Descriptif produit :** Colis de 16 galettes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 16.000 Boite de 0.600 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients: Crème frangipane 39% (sucre, BEURRE pâtissier, AMANDES\* en poudre 5,8%, eau, farine de BLE, OEUFS frais 4%, poudre de LAIT écrémé, poudres à lever : carbonates de sodium et citrates de sodium, arôme naturel d'AMANDE) - Farine de BLE - BEURRE pâtissier - Eau - Lactoserum (LAIT) et protéines de LAIT - OEUFS frais 0.8% - Sel - Agent de traitement de la farine: L-cystéine.

\*Amandes d'origine Californie.

Ce produit contient : BEURRE, AMANDES, BLÉ, OEUFS, LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France
Amande	Etats-Unis

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) : 49]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 42

**Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 28/11/2023 16:10

N° de version : 7.1

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

# Galette des rois à la creme frangipane avec fève 600 g PASQUIER

Article : 65993

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

**Régimes particuliers :** Sans porc

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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrot, du pain d'é

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	250 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	45 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	250 système métrique		

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

## 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							
1,879	450	27	17	45	15	1.8	6.4	0.9

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.24

**Type de matières grasses :** Beurre

# Galette des rois à la creme frangipane avec fève 600 g PASQUIER

Article : 65993

## 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
Boite	0.6	0.697	1	Boite			3256549999689
Colis	9.6	11.82	16	Boite		600x268x371	13256549991628
Couche	57.6	0	96	Boite	6		
Palette	288	0	480	Boite	30	1200x800x2005	13256549991635
Pièce	0.6	0	1	Boite			