

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

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 0.400 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	France
Amande	Etats-Unis

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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

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

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

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 gaufre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	220 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	45 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	220 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

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

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	38.4	0	96	Boite	6		
Palette	192	0	480	Boite	30	1200x800x2005	13256549991611
Boite	0.4	0.49	1	Boite			3256549999696
Colis	6.4	8.45	16	Boite		600x268x371	13256549991604