



EpiSaveurs
groupe pomona

Cake marbré cacao 500 g KER CADELAC

Article : 91996

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 : Gâteau marbré goût cacao

Descriptif produit : A base de matière grasse végétale. Colis de 12 pièces

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.500 kg

Liste des ingrédients : Farine de BLÉ 26,5% - Sucre - Huile de colza - ŒUFS entiers frais 18% - Stabilisants : sorbitols - Cacao maigre en poudre 2,5% - Emulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Arômes naturels (contient alcool < 0,6%).

Ingrédients principaux / primaires	Origine
Farine de blé	France
Sucre	France
Huile de colza	Union Europ., Hors UE, Argentine, Australie
Oeufs entiers liquides pasteurisés	Union Europ.
Cacao maigre en poudre	Côte d'Ivoire

Pays de transformation : France [Département(s) : 22]

Durée de vie totale du produit (jours) : 80

Allergènes majeurs : Gluten, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Labels : Produit en Bretagne

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2020 12:58

N° de version : 2.1

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

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 Knäckebröt, des biscuits, des gaufres et ga

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	285 mm	Hauteur de l'unité de consommation	75 mm
Largeur de l'unité de consommation	70 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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

Mise en œuvre : Ouvrir le sachet de la barre marbrée cacao sans abîmer la pâtisserie. Portionner en tranches plus ou moins épaisses et dresser pour le service. La barre marbrée cacao peut également être travaillée en pâtisserie de manière originale : en petits bouchons punchés comme des mini babas, comme biscuit dans un tiramisu, façon pain perdu, en club-sandwichs sucrés,... Souvent proposée en tranches de 1 cm environ avec quelques carrés de chocolat, il est également possible de tartiner de la confiture, du miel ou toutes les pâtes à tartiner. Rendement : 1 barre marbrée cacao = 500 g, soit +/- 16 tranches de 30 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							
1,863	466	25	2.6	49	28	1.4	5.5	1.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

Type de matières grasses : Colza



EpiSaveurs
groupe pomona

Cake marbré cacao 500 g KER CADELAC

Article : 91996

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	6	6.5	12	Pièce unitaire		400x400x175	13259426037693
Pièce unitaire	0.5	0.52	1	Pièce unitaire			3259426037696
Couche	36	0	72	Pièce unitaire	6		
Palette	216	249	432	Pièce unitaire	36	1200x800x1750	13259429037690