

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 : | Gateau fourré abricot |
| Descriptif produit : | Colis de 90 étuis |
| Conservation : | Ambiant |
| Conditionnement : | Colis de 3.600 kg |
| Liste des ingrédients : | Farine de BLÉ - Sucre - Huile de colza - OEUFS entiers - Sirop de glucose - Purée concentrée d'abricot 5% (équivalent abricot 7%) - Sirop de glucose-fructose - Stabilisant :sorbitols - Blanc d'OEUFS - Poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium - Sel - Arômes - Correcteur d'acidité : acide citrique - Conservateur: sorbate de potassium - Epaississant: pectines - Acidifiant: acide lactique - Colorants: E163, extrait de carotte. |
| 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, 44, 56] |
| 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/ionisé |
| Taux de TVA : | TVA réduite - 5,5% |
| Code nomenclature douanière : | Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., additionnés d'édulcorants (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebrød) |

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 sachets individuels de chacun des moelleux. Prélever délicatement le nombre de moelleux à mettre en distribution. Les moelleux se proposent lors d'un repas en accompagnement d'un laitage, d'un dessert de fruits, d'un entremet ou d'une mousse. Egalement à proposer en accompagnement d'une boisson chaude, au petit déjeuner ou pour tous types de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 90 étuis avec 1 biscuit 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 | | | | | | | |
| 1,676 | 399 | 15 | 1.4 | 61.1 | 34.6 | 1.6 | 4.1 | 1.1 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

Type de matières grasses : Colza

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 | 3.6 | 3.91 | 1 | Colis | | | 23259426022122 |
| Pièce unitaire | 0.04 | 0 | 0.01 | Colis | | | |
| Couche | 32.4 | 0 | 9 | Colis | 9 | | |
| Palette | 162 | 0 | 45 | Colis | 45 | | |
| Pièce | 0.04 | 0 | 0.01 | Colis | | | |