



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 :	Demi plaque feuillantine
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. 280 x 365 x 10 mm. Biscuit cacaoté aux amandes recouvert d'un croustillant feuillantine. Carton de 3 pièces.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 2.340 kg
Liste des ingrédients :	Pâte de noisettes et amandes 27% (sucre, NOISETTES, AMANDES, émulsifiant : lécithine), chocolat au lait 22% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : E322 (SOJA), arôme naturel de vanille), brisures de crêpe dentelle 13% (farine de BLE, sucre, BEURRE concentré, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), sucre, blanc d'OEUF (blanc d'OEUF, épaississant : E415), poudre d'AMANDES, huile de tournesol, farine de BLE, poudre de cacao maigre, émulsifiants : E472b, E477 (sirop de glucose, poudre de LAIT écrémé), blanc d'OEUF en poudre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Pâte de noisettes et amandes	France, Espagne

** 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) : 71]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

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

Demi-plaque de feuillantine croustillante 280 x 365 mm 780 g

Article : 98703

- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19059055 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, extrudés ou expansés, salés ou aromatisés (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebröt, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	365 système métrique (10)	Largeur de l'unité de consommation	280 système métrique (10)

Atouts

- Atout :** Format demi plaque permettant la réalisation de vos desserts multiportions, individuels ou de vos bouchées cocktails
Une alliance incontournable de textures et de saveurs à associer à tous vos appareils pour créer toutes vos recettes : idéal pour réaliser notamment des feuillantines ou des entremets au chocolat

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Oui - 3 jours à +4°C
- Mise en œuvre :** Pièce entière : avec décongélation, en chambre froide positive à 0+3°C, entre 12 et 24 h avant utilisation. | A la découpe : trancher le produit encore à l'état surgelé.

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							
1,948	466	25	6.7	52.1	43.9	2.5	6.9	0.22

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.28
- Type de matières grasses :** Beurre, Colza, Tournesol
- 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
Palette	308.88	435.6	132	Colis	132	1200x800x1822	
Couche	14.04	0	6	Colis	6		
Pièce unitaire	0.78	0	0.33	Colis			
Colis	2.34	3.3	1	Colis		406x324x76	3325770894367

Volume (litre) : 7.563