



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	50 Galettes de sarrasin surgelées
Descriptif produit :	Surgelé. Cuite. Ø 29 cm. À base de farine de blé noir, gros sel de Guérande. Carton de 50 pièces, soit 3 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Layer packed
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 3.000 kg
Liste des ingrédients :	Eau, farine de blé noir 31%, gros sel de Guérande 1%.Traces possibles: BLE (GLUTEN), LAIT, ŒUF et SOJA.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé noir	France

** 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) : 22]
N° d'agrément :	FR 22.093.133 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	548
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Gluten, Lait, Oeuf, Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Halal, Sans porc, Végétalien, 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 Knäckebrot, des gaufres et gaufrettes ainsi que des biscottes, du pain grillé et des produits simil. grillés)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Diamètres de l'unité de consommation	29 système métrique (+/-1)		

Atouts

Atout : Cette crêpe est réalisée avec des ingrédients de qualité pour encore plus de saveurs (farine de sarrasin, gros sel de Guérande)
Cette crêpe est prête à garnir pour vous permettre de laisser libre court à votre imagination

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - 24 à 48 heures à +4°C

Mise en œuvre : Décongélation en chambre froide à 0+3°C avec l'emballage d'origine. Se travaille comme un produit frais.

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							
737	174	2.2	0.4	30.9	0.7	2.9	6.4	1.3

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.91

Type de matières grasses : 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
Couche	24	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.06	0	0.02	Colis			
Colis	3	3.308	1	Colis		397x297x178	3760181782924
Palette	216	263.2	72	Colis	72	1200x800x1759	23760181782928