



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 : | Bouchées de camembert et de fromage fondu panées ,prérites etsurgelées. |
| Descriptif produit : | Surgelé IQF. Préfrit. Camembert et fromage fondu enrobés d'une chapelure croustillante. Sachet de 1 kg. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, IQF |
| Etat de préparation : | Préfrit |
| Conditionnement : | Colis de 6.000 Sachet de 1.000 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | NA |
| Liste des ingrédients : | Fromage fondu (50%) [fromage, camembert (15%), eau, beurre, protéine de lait, sels de fonte : E452, E331, amidon de maïs, sel], chapelure (24%) (farine de blé, farine de riz, sel, levure, persil, émulsifiant : E322, stabilisant : E170, extrait de malte d'orge), huile de palme, eau, farine de blé, poudre à lever : E500. |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|------------------|
| fromage fondue | France, Belgique |

** 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) : 62]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Article : 160981

Allergènes majeurs : Gluten, Lait
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans alcool
Labels : NA
Bio AB :
Régimes particuliers : Halal, 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 : 04069099 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses > 40%, n.d.a.

Atouts

Atout : Variez votre offre avec des bouchées camembert enrobées de chapelure croustillante
Facile à portionner les bouchées camembert sont idéales pour des assiettes appetizers
Ce produit préfrit ne nécessite qu'une simple remise en température

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Non
Mise en œuvre : Sans décongélation, cuire au four sur plaque à pâtisserie, 180/200°C jusqu'à coloration|Sans décongélation, sans sel, dans une friteuse à 175°C jusqu'à coloration

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 | | | | | | | |
| 1,545 | 371 | 25 | 9.5 | 23.5 | 1.5 | 1 | 12.5 | 1.3 |

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.0 g/100g
Vitamines : Calcium (mg) : 320.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.50
Type de matières grasses : Beurre, Tournesol
Catégorie GEMRCN : 04 - Produits frits ou préfrits contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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 | 72 | 0 | 72 | Sachet | 12 | | |
| Pièce unitaire | 0.021 | 0 | 0.02 | Sachet | | | |
| Colis | 6 | 6.37 | 6 | Sachet | | 384x194x190 | 8710438103380 |
| Palette | 648 | 712.96 | 648 | Sachet | 108 | 1200x800x1860 | 8710438103397 |
| Sachet | 1 | 1 | 1 | Sachet | | | 8710438103373 |