

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Pâte feuilletée surgelée au beurre, galette, garnie à la frangipane, prête à cuire.
- Descriptif produit :** Surgelé. Prête à cuire. Ø 28 cm. Sans alcool. Pâte feuilletée pur beurre, garniture frangipane (33%) : amandes 8%. Décor strié, prédoorée à l'œuf. Une fève et une couronne par galette. Carton de 14 pièces, soit 10,50 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 10.500 kg
- Liste des ingrédients :** Pâte feuilletée (66%) (farine (BLÉ); beurre (LAIT) (30%); eau; sel); Frangipane (33%) (LAIT entier; sucre; OEUF; poudre d'AMANDES blanchies (8%); germes de BLÉ; beurre (LAIT) (5%); farine (BLÉ); semoule de BLÉ; amidon (BLÉ); arôme naturel de vanille; arôme naturel); Dorure (1%) (OEUF).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine	Union Europ.

** 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

- Durée de vie totale du produit (jours) :** 540
- Allergènes majeurs :** Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
- 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 :** 19012000 - Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou

extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

Atouts

Atout : Une recette pur beurre, sans alcool, sans colorant, avec des arômes naturels
Un kit complet, avec une fève sport et une couronne, pour animer votre restaurant

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, sur plaque à pâtisserie au four mixte à 180°/200°C, température stabilisée, finir en chaleur sèche pour apporter de la croustillance à la pâte. Avec décongélation sur plaque à pâtisserie 1 heure à température ambiante, cuire pendant 25 minutes à 200°C.

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							
1,499	359	21	12	35	8.9	1.6	6.7	0.7

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.32

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 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	115.5	0	11	Colis	11		
Pièce unitaire	0.75	0	0.07	Colis			
Palette	577.5	0	55	Colis	55	1200x800x1755	
Colis	10.5	11.18	1	Colis		314x257x322	3461181390897