



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 : | Clafoutis aux cerises griottes, pur beurre, cuit, surgelé. |
| Descriptif produit : | Surgelé. Cuit. Ø 27,7 cm. Griottes, appareil à clafoutis avec du lait et des œufs, pur beurre, extrait de vanille Bourbon de Madagascar. Farine et lait origine France. |
| Conservation : | Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement |
| Etat de préparation : | Cuit |
| Conditionnement : | Colis de 6.000 Pièce unitaire de 1.000 kg |
| Catégorie « Le lait à l'école » : | Non concerné |
| Liste des ingrédients : | Cerises griottes dénoyautées 31,8%, OEUFS, sucre, LAIT écrémé, farine de BLE, BEURRE 1,6%, sel, extrait de vanille Bourbon de Madagascar. Malgré le soin apporté, la présence d'un morceau de noyau n'est pas exclue |

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|---------------------------|
| Cerises griottes | Bulgarie, Croatie, Serbie |
| oeuf | Union Europ., Royaume-Uni |
| sucre | 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

Pays de transformation : France [Département(s) : 24]

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, 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 : 19059070 - Tartes, pains aux raisins, meringues, brioches, croissants et produits simil., contenant >=5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. des biscottes, des gaufres et gaufrettes, du pain croustillant dit Knäckebröt, du pain d'é

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|--------|
| Diamètres de l'unité de consommation | 26 système métrique (+/- 0.5 cm) | | |

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit de fabrication française
Une recette élaborée avec de bons ingrédients (lait et farine de blé origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, sans colorants et sans coco/coprah, pur beurre

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Oui - A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 48 heures après décongélation.

Mise en œuvre : Sans décongélation, retirer les emballages, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C. | Avec décongélation, en chambre froide positive 0+3°C entre 12 et 24h avant l'utilisation, en fonction des besoins. | Sans décongélation, trancher, mise sur assiette, stockage en chambre à 0+3°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 | | | | | | | |
| 803 | 190 | 3.9 | 1.6 | 36 | 25 | 1.2 | 5.2 | 0.23 |

Vitamines : Calcium (mg) : 0.042 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.33

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

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 | 48 | 0 | 48 | Pièce unitaire | 8 | | |
| Colis | 6 | 6.551 | 6 | Pièce unitaire | | 334x300x196 | 13061432105446 |
| Palette | 384 | 0 | 384 | Pièce unitaire | 64 | 1200x800x1718 | |
| Pièce unitaire | 1 | 1.025 | 1 | Pièce unitaire | | | 3061432105449 |
| Pièce | 1 | 0 | 1 | Pièce unitaire | | | |