



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 :** Gâteau basque pur beurre, cuit, surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé. Cuit. Ø 27 cm (avec moule). Pâte sablée pur beurre, crème pâtissière avec de l'arôme naturel d'amande amère et de vanille. Farine et sucre origine France.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Cuit
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Eau, farine de BLE, sucre, préparation pour crème pâtissière (sucre , amidon modifié de pomme de terre , poudre de LAIT écrémé , CREME en poudre), BEURRE pâtissier 8,3%, OEUFS entiers issus de poules élevées en plein air, poudres à lever : diphosphates , carbonates de sodium, sel, arôme naturel d'amande amère, arôme naturel de vanille, colorant : carotènes.
- Œufs : codification du mode d'élevage :** 1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau	France
Farine de Blé	France
Sucre	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) : 64]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Composants spécifiques :	Sans conservateur, Pur beurre
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	270 système métrique		

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 (farine de blé et sucre origine France) et le moins d'additifs possible, sans arômes artificiels, sans coco/coprah, pur beurre

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - 48 heures au réfrigérateur
Mise en œuvre : Sans décongélation, retirer le support en aluminium et film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 190/220°C en fonction des volumes. Avec décongélation, retirer le support en aluminium et film plastique, stocker en chambre froide positive à 0+3°C 5h avant l'utilisation, en fonction des besoins.

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							
1,238	294	10	6.2	46	22	1.2	4.5	0.6

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.45

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins 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	24	0	24	Pièce unitaire	4		
Colis	6	6.443	6	Pièce unitaire		572x289x103	13061432105460
Palette	552	619.403	552	Pièce unitaire	92	1200x800x1901	3061432109058
Pièce unitaire	1	1.18	1	Pièce unitaire			3061432105463