



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 :	Feuilleté pur beurre au saumon et à l'oseille, surgelé à cuire.
Descriptif produit :	Surgelé. Cru. Pâte feuilletée pur beurre. Saumon, crème, vin blanc, oseille, échalotes. Carton de 8 pièces, soit 1,120 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, IQF
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 1.120 kg
Liste des ingrédients :	Farine de BLE, SAUMON (18,8%) (Salmo salar), BEURRE (15%), eau, CREME, vin blanc, oseille (3%), fécule de maïs, échalote, sel, OEUF, poivre
Œufs : codification du mode d'élevage :	2 - Sol

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SAUMON	UE / Hors UE
Farine de BLE	France
Beurre	France, Allemagne, Belgique, Pays-Bas

** 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) : 67]

N° d'agrément : FR 67.218.003 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf, Poisson

Traces d'allergènes : Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Mollusques, Moutarde, Soja

Composants spécifiques : Sans additif, Sans conservateur, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 16041100 - Préparations et conserves de saumons entiers ou en morceaux (à l'excl. des préparations et conserves de saumons hachés)

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés. Un produit de fabrication française. La sélection de bons ingrédients (fond de pâte pur beurre, avec des œufs issus de poules élevées au sol et du blé origine France) avec le moins d'additifs possible et sans arômes artificiels. Ce feuilleté 140 g riche en garniture est l'idéal pour les restaurants d'entreprise ou en guise de plat principal le soir.

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, sur plaque pâtisserie à 200/210°C au four mixte. Cuisson stabilisée à 175/185°C jusqu'à petite coloration, finir à chaleur sèche.

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							
1,243	298	19	10	24	1.1	1.3	7.4	0.88

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Beurre

Catégorie GEMRCN : 01 - Entrées 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
Barquette	1.12	0	1	Colis			
Palette	100.8	0	90	Colis	90	1200x800x1450	
Couche	6.72	0	6	Colis	6		
Pièce unitaire	0.14	0	0.12	Colis			
Colis	1.12	1.39	1	Colis		375x375x75	3061432111679