

SPÉCIAL *Fêtes*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Feuilleté aux amandes et au beurre des Charentes (AOP) - Prêt à cuire –Surgelé
Descriptif produit :	Surgelé. Prête à cuire. Ø 28 cm. Pâte feuilletée au beurre des Charentes AOP, garniture frangipane (40%) : amandes 11%. Décor rayé losange, prédoré à l'œuf. Une fève, une couronne et un sachet par galette. Carton de 16 pièces, soit 12,80 kg.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cru
Conditionnement :	Colis de 12.800 kg
Liste des ingrédients :	farine de BLE, BEURRE des Charentes (AOP) 22,5%, eau, AMANDES en poudre 11%, sucre, OEUFS de poules élevées en plein air, CREME fraiche, LAIT entier, sel, rhum (alcool), agent de traitement de la farine (E920) Présence éventuelle : soja, autres fruits à coque
Œufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
BEURRE	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) : 56]

N° d'agrément : FR 56.097.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf

Article : 244283

- Traces d'allergènes :** Soja
- Composants spécifiques :** Sans huile de palme, 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

Conseils d'utilisation

- Conservation avant ouverture :** A conserver au congélateur à -18°C
- Liaison différée :** Non
- Mise en œuvre :** Décongélation pendant 1h à température ambiante sur plaque à pâtisserie, puis cuisson au four à 190/200°C pendant 25 à 30 minutes en fonction des volumes.

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							
1,851	445	30.3	16.7	34.4	11.6	2.8	7.2	0.72

- Allégations nutritionnelles :** Aucune
- Rapport P/L :** 0.24
- 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	102.4	0	8	Colis	8		
Pièce unitaire	0.8	0	0.06	Colis			
Palette	512	0	40	Colis	40	1200x800x1890	3291810043319
Colis	12.8	13.39	1	Colis			3291810043302