Croissant aux amandes 80G Paniconcept

Article : 255757

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 5.100 kg
Liste des ingrédients :	farine de BLE, BEURRE, eau, poudre d'AMANDES 7%, sucre, ŒUF, crème vanille (eau, sucre, LAIT en poudre, OEUF, gélifiant et épaississant (E 401, E 407, E466), stabilisant (E450, E263) arômes, colorants (E101, E 160b)), farine de malt d'ORGE, GLUTEN de BLE
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	Suisse
Durée de vie totale du produit (jours) :	180
Allergènes majeurs :	Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée :	
Mise en œuvre :	Décongeler 15-30 minutes à température ambiante, dorer à l'oeuf, cuire 25 minutes à 180/190°C.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Croissant aux amandes 80G Paniconcept

Article : 255757

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							
2,069	496	32.2	16.4	42.6	10		8	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Aucune

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	40.8	0	8	Colis	8		
Colis	5.1	5.1	1	Colis			07630026911443
Palette	367.2	0	72	Colis	72		
Pièce unitaire	0.085	0	0.02	Colis			

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur