

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Conservation :	Surgelé, -18°C
Conditionnement :	Colis de 4.000 kg
Liste des ingrédients :	Eau, farine de blé, huile de colza, oeufs entiers ponte au sol, sucre, agents de levure: phosphate monosodique et sodium bicarbonate, lait entier en poudre, sel, arôme: vanilline
Simple congélation :	Oui
Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%
Code nomenclature douanière :	1905.3220 - Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de féculé en feuilles et produits similaires - biscuits additionnés d'édulcorants; gaufres et gaufrettes - gaufres et gaufrettes - additionnées de sucre ou d'autres édulcorants

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

Mise en œuvre : Pour la version congelé de la gaufre :Four: Préchauffer le four à 200 ° C / 400 ° F. Sans décongélation préalable. retirez les gaufres de l'emballage et placez-les sur une plaque de cuisson. Préchauffer pendant environ 2 à 3 minutes.Grille-pain: enlevez les gaufres de l'emballage et préchauffez +/- 2 min à la position moyenne.Micro-ondes: retirer les gaufres de l'emballage et préchauffer pendant +/- 35 secondes sur 600W.Ou dégeler 1 gaufre pendant +/- 1 heure et servir.

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							
1,371	328	16.5	1.44	38.4	2.6	0.5	6.4	1.53

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

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	48	0	12	Colis	12		
Colis	4	4.4	1	Colis			
Palette	192	0	48	Colis	48		
Pièce unitaire	0.08	0	0.02	Colis			