



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Conservation : Surgelé, -18°C

Conditionnement : Colis de 1.000 Pièce unitaire de 1.300 kg

Liste des ingrédients : Biscuit: BLÉ FARINE TYPE 00, sucre, BEURRE, margarine (graisses et huiles végétales (huile de palme, l'huile de tournesol), eau, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras E471, régulateur d'acidité E330, arôme), OEUFS, JAUNE D'OEUF, amidon de pomme de terre, poudre à lever (hydrogénocarbonate de sodium diphosphate E450i, bicarbonate de sodium E 500ii), miel, sel, arômes. Remplissage: 38% du poids total: CRÈME PÂTISSIÈRE (eau, sucre, JAUNE D'oeUF, LAIT ENTIER EN POUDRE, amidon de riz, BEURRE, arômes). Décoration: AMANDES (3,3%), PIGNONS (0,5%), sucre (dextrose, AMIDON DE BLÉ, graisses végétales hydrogénées: palme, noix de coco, arôme). émulsifiant: E471

Simple congélation : Oui

Pays de transformation : Italie

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

Allergènes majeurs : Arachide, Gluten, Lait, Oeuf, Soja, Sulfite (> 10 ppm), Sésame

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

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée :

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
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							
1,662	391	21.5	12.2	45	27.5	0.9	5.9	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

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	10.4	0	8	Pièce unitaire	8		
Colis	1.3	0	1	Pièce unitaire			
Palette	291.2	0	224	Pièce unitaire	224		
Pièce unitaire	1.3	1.6	1	Pièce unitaire			08020731306624