



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	FOND BRISE MARGARINE D277 X8
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé. Cru. Ø 26 cm. Pâte brisée margarine. Carton de 8 pièces, soit 2,56 kg.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Cru
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.560 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	farine de BLE, farine de riz, margarine 22,39%(graisse végétale non hydrogénée de palme, huile de colza, eau, sel, jus de citron biologique concentré), eau, OEUFS entiers, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
farine de blé	France, Union Europ.

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 29]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 29.260.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	545
<b>Allergènes majeurs :</b>	Gluten, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Lait
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	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

## Atouts

**Atout :** Produit prêt à cuire pour un gain de temps  
Facilité d'utilisation et possibilité de personnalisation

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Oui - 24h maximum à 4°C

**Mise en œuvre :** Avec ou sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, dans son support de présentation, ajouter la garniture, cuisson au four à chaleur sèche à 185/200°C. Température stabilisée à 175/185°C jusqu'à coloration. Laisser reposer avant de 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							
1,588	380	19.31	10.62	44.47	0.498	1.672	6.11	1.194

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.32

**Type de matières grasses :** Colza, Palme

## 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
Colis	2.56	3.025	1	Colis		290x290x183	3291131313856
Couche	20.48	0	8	Colis	8		
Palette	163.84	213.6	64	Colis	64	1200x800x1614	
Pièce unitaire	0.32	0	0.12	Colis			