



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Pâtisserie

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale: Pâtisserie au chocolat - Surgelé
Poids tel que vendu (g) 110,00 (+/-)	Deux coques de pâte à choux au beurre, garnies d'une crème pâtissière à chaud au chocolat (2,9%), décorées d'une collerette de crème au beurre et d'un glaçage au cacao.
Poids (g) tel que consommé 110,00 (+/-)	Décomposition du produit fini : Pâte 22% / Crème au chocolat 55,1% / Crème au beurre 7,6% / Glaçage au cacao 15,3%.
	Une recette au lait entier, un aspect artisanal. Dimensions : 77 mm (coque), 45 mm (tête), 110 g.

GTIN/EAN produit :	03291810276533	GTIN/EAN carton :	3291811163368
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	9	Pièces / carton	24 (24 x 1)
Couches / palette	9	Dim. du carton en mm L x l x h	398x263x205
Cartons / palette	81	Poids net du carton (kg)	2.640
Unités / palette	1944	Poids brut du carton (kg)	3.000
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	18 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	266		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	199.5		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Religieuse au chocolat avec une pâte à choux au beurre, garnie de crème à chaud et glacée au fondant.
Laissez-vous surprendre par une qualité digne de vos plus belles vitrines !

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, œufs, sucre, beurre, farine de blé, amidon modifié, chocolat noir 3,1% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant: E322 (soja)), cacao maigre en poudre, sirop de glucose, lait entier en poudre, graisses végétales non hydrogénées de palme et de palmiste, stabilisant : E422, sel, gélifiants : E440 – E450 – E341 – E406, émulsifiants : E322 (soja) – E472c, conservateur : E202.
Présence éventuelle de fruits à coque.

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de produit tel que consommé (cuit)	Par produit	% AR* par produit cuit
Energie (kJ)	1071	1071	1178	14
Energie (kcal)	256	256	282	14
Matières grasses (g)	12.1	12.1	13.3	19
dont acides gras saturés (g)	7.4	7.4	8.1	41
Glucides (g)	31.4	31.4	34.5	13
dont sucres (g)	19.2	19.2	21.1	23
dont amidon (g)	10.4	10.4	11.5	6
Fibres alimentaires (g)	1.4	1.4	1.5	6
Protéines (g)	4.4	4.4	4.8	10
Sel (g)	0.30	0.30	0.3	6

*AR: Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

SPÉCIFICITÉS

- | | |
|----------------------|---|
| ✓ Produit végétarien | ✓ Sans colorants ni arômes artificiels* |
| ✓ Sans porc | ✓ Sans matières grasses hydrogénées |
| ✓ Sans alcool | ✓ Sans étiquetage OGM |
| | ✓ Sans ionisation |

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 4h

CONSEILS D'UTILISATION :

4h

0 ~ 4°C CA l'état surgelé, retirez le film de protection. Sortez les religieuses du plateau et laissez-les décongeler 4 heures dans une ambiance de 0°C à + 4°C.

CONSERVATION :

24 heures maximum dans un réfrigérateur ou en vitrine réfrigérée de 0°C à +4°C.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

