

BEIGNET NATURE



Code produit : **S2202**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Beignet - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 80

GTIN / EAN Carton

Palettisation	30-PAL. 80X120
Cartons/Couche	8
Couches/Palettes	7
Cartons/Palette	56
Unités/Palette	2240
Poids brut, Palette incluse (kg)	207.48
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	204

Conditionnement	00-Standard
Pièces/Carton	40 (40 x 1)
Dim. Carton (en mm) L x l x h	386x250x270
Poids net du carton (kg)	3.64

Date de durabilité minimale (DDM) 18 mois

Atouts produits

Nos beignets naturels vous permettent de proposer des combinaisons de saveurs originales à vos clients. Vous pouvez par exemple les garnir de pâte à tartiner au chocolat et les rouler dans de la noix de coco râpée. Sachets inclus.

Ingrédients (tel que vendu)

farine de **blé**, eau, huile de tournesol non hydrogénée, sucre, **beurre**, **œufs** de poules élevées au sol, blancs d'**œufs** de poules élevées au sol, **gluten de blé**, levure, sel, émulsifiant (E471), farine de **blé** malté, colorant (caroténoïdes d'origine naturelle), antioxydant (E300)

Présence éventuelle : soja, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)	1485	1485	1198	14
Energie	(kcal)	355	355	286	14
Matières grasses	(g)	18.1	18.1	14.5	21
dont acides gras saturés	(g)	5.9	5.9	4.7	24
Glucides	(g)	40.5	40.5	32.4	12
dont sucres	(g)	8.4	8.4	6.7	7
Fibres alimentaires	(g)	1.7	1.7	1.4	
Protéines	(g)	7.4	7.4	5.9	12
Sel	(g)	0.88	0.88	0.70	12

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

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, X Non)

Présence d'alcool	X
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	X
Présence de porc	X
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels	X
Présence de matières grasses hydrogénées	X



Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste RSPO (additifs et supports d'additifs)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (ingrédients)	X
Présence d'huile de palme et/ou de palmiste conventionnelle (additifs et supports d'additifs)	X

Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

2 heure(s)

CONSEILS D'UTILISATION

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé



Conserver à -18°C

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.