



Suggestion de présentation

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produit de la boulangerie fine

Technologie : PAE (Prêt à l'Emploi)

Critères physiques	Dénomination légale : Pâtisserie - Surgelé 6 tropéziennes, 650 grammes, diamètre 22, à marque Recette de mon Moulin.	
Poids tel que vendu(g)	650,00 (+/-)	
Longueur(cm)	22	
Largeur(cm)	22	
Hauteur(cm)	5	
Diamètre(cm)	22	(+/-)

GTIN/EAN produit :	13291810031828	GTIN/EAN carton :	13291810031825
Palettisation	30-Pal. 80x120	Conditionnement	00-Standard
Cartons / couche	6	Pièces / carton	6 (1 x 6)
Couches / palette	7	Dim. du carton en mm L x l x h	520x260x210
Cartons / palette	42	Poids net du carton (kg)	3.900
Unités / palette	252	Poids brut du carton (kg)	4.500
Poids net palette (kg)	23	Durabilité minimale (DLUO)	12 Mois
Poids brut, palette incluse (kg)	212		
Hauteur hors tout - palette incluse (cm)	162		
Dimension palette	80 x 120		

ATOUS PRODUITS

Crème avec une texture lisse et une sensation lactée
Produit gourmand dont le fondant (disques de brioche au beurre, onctuosité de la crème) contraste avec le croquant des gros grains de sucre sur le dessus.

INGRÉDIENTS (TEL QUE VENDU)

Eau, farine de **blé**, sucre, décor sucre 7.3% (sucre, graisse de palme non hydrogénée), **beurre** 5%, **œufs**, huile et graisse de palme non hydrogénée, amidon modifié, **lactosérum** en poudre (**lait**), **crème de lait** en poudre, **crème fraîche**, sirop de glucose, **gluten de blé**, sirop de glucose-fructose, levure, sirop de sucre inverti, dextrose, protéines de **lait**, stabilisant (E451), sel, alcoolat d'orange (alcool, arômes naturels d'orange, eau, cognac, arôme naturel de vanille), arôme naturel, farine de **blé** malté, germes de **blé**, émulsifiants (E472a, E471, E481), gélifiants (E407, E401, E440), acidifiant (E330), affermissants (E341, E450), conservateur (E202), colorant (caroténoïdes d'origine naturelle).

Présence éventuelle : **soja, 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)	1100	1100	7150	0
Energie (kcal)	262	262	1703	85
Matières grasses (g)	10	10	65	93
dont acides gras saturés (g)	6.9	6.9	44.9	224
Glucides (g)	38	38	247	95
dont sucres (g)	22	22	143	159
dont amidon (g)	16	16	104	58
Fibres alimentaires (g)	0.9	0.9	5.9	23
Protéines (g)	4.1	4.1	26.7	53
Sel (g)	0.35	0.35	2.3	38

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

SPÉCIFICITÉS

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

*Pour le pain, "conformément à la législation"



Conservation



Décongelation
Entre 0 et +4 °C 12h

CONSEILS D'UTILISATION :

Décongelation 12 heures entre 0 à 4°C.

CONSERVATION :

Ne pas recongeler un produit décongelé.