



Suggestion de présentation

Description

Pâte feuilletée garnie de sauce et de comté AOP, crue, surgelée

Valeurs nutritionnelles /100g

Energie	1144 / 274 kJ/kcal
Matières grasses	17 g
dont acides gras saturés	8,7 g
Glucides	25 g
dont sucres	3,6 g
Protéines	5,3 g
Sel	1,3 g

Emballage/conditionnement

Emballage	sac, carton
Hauteur du fond	0 mm
Poids produit	200 g (+/-9g)
Quantité/colis	50 pièces
Poids net colis	10 kg
Poids brut colis	10,37 kg
EAN13/Gencod	3451380005302

Palettisation

Dimensions cartons	(L) 385 x (l) 285 x (H) 184mm
Cartons/couches	8
Couches/palettes	8
Colis/palettes	64
Hauteur palette	170 cm

OGM

Les ingrédients, les additifs et les arômes entrant dans la composition de ce produit, inclus dans le champ d'application de la réglementation en vigueur (directive CE/1830/2003), sont exempts d'OGM.

Composition

Pâte feuilletée 55% (farine de BLE [origine France], margarine [origine : UE] (graisse de palme [origine non UE], eau, huile de colza [origine UE], sel, émulsifiant : E471, acidifiant : E330, colorant : E160a), eau, sucre, sel), eau, COMTE AOP 8% [origine France], LACTOSERUM, amidon modifié de pomme de terre, OEUFS, graisse végétale de palme, sel, sirop de glucose, épaississant : E401, stabilisant : E450, protéines de LAIT, épices

Allergènes

Contient : gluten de blé, oeuf, lait
Peut contenir des traces de : crustacés, poisson, soja, céleri, moutarde, fruits à coque

DDM

Conservation 18 mois à -18°C.

Conseils d'utilisation

Décongeler 30 minutes entre 0 et 4 °C.
Dorer à l'œuf, rayer et piquer.
Cuire 25 à 30 minutes à 200°C.

Caractéristiques microbiologiques

Flore aérobie 30°C/ <1 000 000 ufc/g
Flore totale/Flore lactique / <100
Clostridium perfringens / <30/g
Bacillus cereus /<500 ufc/g
Escherichia coli / <10 ufc/g
Staphylocoques coagulase +/-<100 ufc/g
Salmonella / absence /25g
Listeria monocytogenes / Absence /25g

Ionisation

Ce produit ne contient pas et n'a pas été élaboré à partir d'ingrédients ou d'additifs ionisés.