



EAN: 03461181365208 (CE)
MC: BE

Numéro d'article: 36520

description

Les spécialités sucrées 'Chausson aux pommes au beurre (morceaux de pommes)' de BANQUET D'OR® sont prêtes à cuire.

Origine

CountryOfOriginId: France

Appellation légale: Pâte feuilletée surgelée au beurre, chausson, garnie de pommes (29%) et de purée de pommes (4,5%), prêt à cuire.

Ingrédients

Pommes; farine (BLÉ); beurre (LAIT) (19,0%); eau; purée de pommes; sucre; OEUF; amidon; sel; antioxydant (acide ascorbique).

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*

Allergènes

Avec +	Peut contenir +/-	Sans pour autant -	Non livrés o		
les céréales contenant du gluten		+	arachides	o	pistache
blé		o	soja	+/-	noix de macadamia
seigle		o	lait	+	céleri
orge		o	fruits à coque	+/-	moutarde
avoine		o	amande	o	sésame
épautre		o	noisette	o	sulfites
kamut		o	noix	o	lupin
crustacés		o	noix de cajou	o	mollusques
oeufs		+	noix de pécan	o	
poisson		o	noix du brésil	o	

Valeur nutritionnelle

	Product	
	Par 100 (g)	Par portion (120 g)
Énergie (kJ/kcal)	1174 / 281	1408 / 337
Matières grasses	16 g	20 g
dont acides gras saturés	10 g	12 g
Glucides	29 g	35 g
dont sucres	7.2 g	8.7 g
fibres	1.6 g	2 g
Protéines	3.7 g	4.4 g
Sel	0.57 g	0.68 g

Poinçons & caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Nutriscore D	Oui	Nutriscore D
Végétarien	Oui	n.v.t

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Méthode de préparation

Cuire au four

Décongélation: 1h à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 20 +/-5 min à 200 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Chauffer

Décongélation: 1h à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 20 +/-5 min à 200 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Dégeler

Décongélation: 1h à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 20 +/-5 min à 200 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Convection

Décongélation: 1h à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 20 +/-5 min à 200 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Geler

Décongélation: 1h à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 20 +/-5 min à 200 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).

La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	inconnu		450 jour(s)
Remarque:			
réception grossiste	inconnu		450 jour(s)
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette	Décongélation: 1h à température ambiante. Préchauffage: four à 220°C. Cuisson: 20 +/-5 min à 200 +/-10°C. Ces conseils d'utilisation sont donnés à titre indicatif, le temps de cuisson exact et la température dépendent du type d'équipement. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.		
Consignes de conservation sur l'étiquette	max. -18°C		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 03461181365208 - F22 BOR CHAUSSON AUX POMMES 120G X40

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	F22 BOR CHAUSSON AUX POMMES 120G X40
Appellation courte	Chausson aux pommes - morceaux / be
EAN	03461181365208
Numéro d'article producteur	36520
Code Intrastat	19012000
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	carton (0.4m x 0.3m x 0.125m)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	4.8 g
Poids net	4.8 kg
Poids brut	5.215 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1.2m x 0.8m x 1.77m)
Poids net	
Poids brut	565.394 kg
Nombre d'unités sur une palette	104
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	13

Information de contact

VANDEMOORTELE EUROPE NV "OTTERGEMSESTEENWEG-ZUID 816, 9000 GENT, BELGIUM"
Service à la clientèle
Spécifications modifiées à 2024-04-20 par le producteur

Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)

v1.5.5 prodpp1797516dl2exly1ln4

*Cette spécification provient de la base de données de [PS in foodservice](#).
La Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données. [Avis de non-responsabilité \(En anglais\)](#)*