



EAN: 03528960019285 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 190.49.040

description

Un produit fabriqué selon la méthode française du feuilletage :Le feuilleté est aéré et régulier et garantit une texture croustillanteet légère.

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: PÂTE FEUILLETÉE PRÊTE À GARNIR

Ingrédients

INGREDIENTS : farine de BLE (GLUTEN), graisse de palme, eau, sel, LAIT entier, huilede colza, protéines de LAIT, protéines de petits pois

*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 0		
les céréales contenant du gluten	+	arachides	-	pistache	-
blé	+	soja	-	noix de macadamia	-
seigle	-	lait	+	céleri	-
orge	-	fruits à coque	-	moutarde	-
avoine	-	amande	-	sésame	-
épautre	-	noisette	-	sulfites	-
kamut	-	noix	0	lupin	-
crustacés	-	noix de cajou	-	mollusques	-
oeufs	+/-	noix de pécan	-		
poisson	-	noix du brésil	-		

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	2310 / 555
Matières grasses	40.09 g
dont acides gras saturés	20.25 g
acides gras mono insaturés	13.68 g
acides gras poly insaturés	3.63 g
Glucides	40 g
dont sucres	0.81 g
fibres	1.78 g
Protéines	7.77 g
Sel	1.26 g
potassium	94.09 mg
calcium	15.34 mg
fer	0.5 mg
vitamine A	0.26 mcg
vitamine D	0 mcg
vitamine C	0.01763 mg

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
Un produit qui se déguste chaud, après un passage de 8 à 10 mn dans un four à 170°C. A garnir avant ou après la cuisson, selon le type d'appareil.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	inconnu	10 °C - 25 °C	450 jour(s)
Remarque:			
réception grossiste	inconnu		225 jour(s)
Remarque:			
après l'ouverture	inconnu		0 jour(s)
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation			
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette	Température ambiante et au sec (10 °C - 25 °C)		
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

40 BOUCHEES SG 5,5CM

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 03528960019285 - 40 BOUCHEES SG 5,5CM

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	40 BOUCHEES SG 5,5CM
Appellation courte	40 BOUCHEES SG 5,5CM
EAN	03528960019285
Numéro d'article producteur	190.49.040
Code Intrastat	19059080
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (400mm x 300mm x 127mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	0.68 kg
Poids net	0.68 kg
Poids brut	1.104 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	40
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 (1200mm x 800mm x 1542mm)
Poids net	
Poids brut	120.152 kg
Nombre d'unités sur une palette	88
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	11

Information de contact

Pidy Gourmet NV
PIDY GOURMET NV - JAAGPAD 2 - 8900 IEPER - BELGIUM

Service à la clientèle

Spécifications modifiées à 2024-11-21 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 prodpp1773223dl2exly1ln4

*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 \(En anglais\)](#)*