



EAN: 03528960017816 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 020.50.096

description

Un produit de pâte feuilletée, prêt à garnir. Une texture croustillante et aérienne

Origine

CountryOfOriginId: Belgique

Appellation légale: PÂTE FEUILLETÉE PRÊTE À GARNIR

Ingrédients

INGREDIENTS : farine de BLE (GLUTEN), graisse de palme, eau, sel, LAIT entier, huile de 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	0
blé	+	soja	-	noix de macadamia	0
seigle	-	lait	+	céleri	-
orge	-	fruits à coque	-	moutarde	-
avoine	-	amande	0	sésame	-
épautre	-	noisette	0	sulfites	-
kamut	-	noix	0	lupin	-
crustacés	-	noix de cajou	0	mollusques	-
oeufs	+/-	noix de pécan	0		
poisson	-	noix du brésil	0		

Valeur nutritionnelle

	Product
	Par 100 (g)
Énergie (kJ/kcal)	2233 / 536
Matières grasses	36 g
dont acides gras saturés	20 g
acides gras mono insaturés	13 g
acides gras poly insaturés	3 g
Glucides	43 g
dont sucres	1 g
fibres	2 g
Protéines	8 g
Sel	1 g
potassium	103 mg
calcium	17 mg
fer	1 mg
vitamine A	0 mcg
vitamine D	0 mcg
vitamine C	0.032 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

Se déguste chaud ou refroidi, après un passage de 4 à 5 minutes 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			

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 - 03528960017816 - 96 ZAKOUSKIS SG

Détails logistiques

unité de consommation	
Nom d'article	96 ZAKOUSKIS SG
Appellation courte	96 ZAKOUSKIS SG
EAN	03528960017816
Numéro d'article producteur	020.50.096
Code Intrastat	19059080
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (400mm x 300mm x 67mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	0.432 kg
Poids net	0.432 kg
Poids brut	0.688 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	96
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 1552mm)
Poids net	
Poids brut	139.544 kg
Nombre d'unités sur une palette	168
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	21

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 prodpp1663334dl2exly1ln4

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