



EAN:
5413476993038 (CE)
5413476993021 (HE)

Numéro d'article: 51445
MC: NL

description

Ce pain burger Tigré Banquet d'Or® rond surgelé, avec une croûte croustillante, légèrement craquellé, caractéristique de son côté "tigre".

100% cuit, prédécoupé et prêt à l'emploi après décongélation, ce pain convient parfaitement pour la réalisation de burgers.

Préparation: laissez décongeler le bun pendant +/- 15 minutes. Passez brièvement le bun au four ou sous le gril pour le rendre encore plus croustillant.

Poids: 90g

Pain Banquet d'Or® : Une gamme riche en expertise et savoir-faire, aux racines de la tradition boulangère française, qui se décline en plusieurs formats adaptés aux instants de consommation, à table ou en nomade.

Pain Burger : Pain premium pré-tranché, à la qualité constante et au goût authentique.

100% Cuit : Après décongélation, les pains sont prêts à l'emploi, vous économisez ainsi de l'énergie.

Pré-découpé : Ouvrez facilement vos pains d'un simple geste, garnissez-les en un clin d'oeil pour ainsi gagner du temps.

Origine

CountryOfOriginId: Pologne

Appellation légale: Petit pain de ble rond surgelé, avec une croûte croustillante caractéristique "tigre", prétranché, cuit.

Ingrédients

farine (BLÉ, riz), eau, levure, huiles et graisses végétales (colza), sel, amidon natif, sucre, gluten de BLÉ, levure désactivée, agent de traitement de la farine (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 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	-	lupin	-
crustacés	-	noix de cajou	-	mollusques	-
oeufs	+/-	noix de pécan	+/-		
poisson	-	noix du brésil	-		

Valeur nutritionnelle

	Product	
	Par 100 ()	Par portion (90 g)
Énergie (kJ/kcal)	1162 / 275	1046 / 247
Matières grasses	3 g	2.7 g
dont acides gras saturés	0.3 g	0.3 g
Glucides	53 g	48 g
dont sucres	0.7 g	0.6 g
fibres	1.8 g	1.6 g
Protéines	7.9 g	7.1 g
Sel	1.2 g	1.1 g

Poinçons & caractéristiques



Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Contient du gluten	Oui	n.v.t
Végétalien	Oui	n.v.t
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

Ontdooien: 30min op kamertemperatuur. Desgewenst kunnen de producten 2-3 minuten op 180°C gebakken worden om de knapperigheid te verbeteren. ONTDOOIDE PRODUCTEN NOOIT HERINVRIEZEN.

Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18° C	12 mois
Remarque:			
réception grossiste	congelé	-18° C	8 mois
Remarque:			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	Durée de conservation: 12 mois Température de stockage: max. -18° C Temps de décongélation (min.): 30. Température de décongélation: ambiante. Si vous le souhaitez, les produits peuvent être cuitspendant 2-3 minutes à 180° C pour améliorer le croustillant. NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE.		
Technique de conservation			
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes de conservation sur l'étiquette			
Type de date d'expiration			
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage			

Logistique

Hierarchie logistique

unité de consommation - 5413476993038 - Banquet d'Or® - Voorgesneden Fully Baked Tijgerbol (32x90 G) B933
unité de vente - 5413476993021 - Banquet d'Or® - Voorgesneden Fully Baked Tijgerbol (doos 32x90 G) B933

Détails logistiques

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 \(En anglais\)](#)

Banquet d'Or® - Voorgesneden Fully Baked Tijgerbol (32x90 G) B933

unité de consommation

Nom d'article	Banquet d'Or® - Voorgesneden Fully Baked Tijgerbol (32x90 G) B933
Appellation courte	Diepgevroren rond tarwebroodje met een "tijger" korst van 90 gram, voorgesneden, 32 stuks per doos, gebakken.
EAN	5413476993038
Numéro d'article producteur	51445
Code Intrastat	19059030
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	non emballé (x x)
Quantité estimée	Non
Contenu net	90 g
Poids net	90 g
Poids brut	90 g
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	1 x 90 g
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	5413476993021
Numéro d'article producteur	51445
Emballage (L x l x H)	box (398mm x 298mm x 266mm)
Poids net	2.88 kg
Poids brut	3.3 kg
Nombre d'unités dans cet emballage	32

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 \(En anglais\)](#)

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 2007mm)
Poids net	161 kg
Poids brut	208 kg
Nombre d'unités sur une palette	56
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	7

Matériau d'emballage

box (398mm x 298mm x 266mm)				
Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
papier	4.8 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Label
polypropylène	2.8 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Tape
polymère HDPE	20.1 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Bag
euro palette (1200mm x 800mm x 2007mm)				
Packaging material	Valeur	% de matériaux recyclés	Is recyclable	Remarque
bois dur	23000 g	0% de matériaux recyclés	not recyclable	Pallet
polymère LDPE	300 g	0% de matériaux recyclés	not recyclable	Stretch film
papier	4.9 g	0% de matériaux recyclés	recyclable	Label

Information de contact

Vandemoortele Europe NV, Nederlandse branche
Handelsweg 1, 3899 AA Zeewolde

Spécifications modifiées à 2025-07-12 par le producteur

v1.5.5 prodpp1774730dl2exly1ln4