



EAN: 03528960020458 (CE)
MC: NL

Numéro d'article: 550.30.090

description

Avec son feuilleté croustillant et son beau visuel doré, ce rouleau à garnir est la base de recettes simples et délicieuses. Un large diamètre de remplissage pour un garnissage facilité : au jambon et au fromage rapé, avec une béchamel et des lardons, aux endives... mais aussi à la crème pâtissière et à la confiture!

Origine

CountryOfOriginId: France

Appellation légale: PÂTE FEUILLETÉE PRÊTE À GARNIR

Ingrédients

INGREDIENTS : Farine de BLE, margarine (graisse végétale (palme), eau, huile végétale (colza), sel, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique), eau, sel, OEUFs

*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)	2041 / 488
Matières grasses	26 g
dont acides gras saturés	13 g
Glucides	54 g
dont sucres	1 g
fibres	3 g
Protéines	8 g
Sel	1 g

Méthode de préparation

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

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	10° C - 25° C	360 jour(s)
Remarque:			
réception grossiste	inconnu		180 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 - 03528960020458 - 90 ROULES 2,5cm SG

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	90 ROULES 2,5cm SG
Appellation courte	90 ROULES 2,5cm SG
EAN	03528960020458
Numéro d'article producteur	550.30.090
Code Intrastat	19059080
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	box (398mm x 288mm x 348mm)
Quantité estimée	Ne pas remplir
Contenu net	2.6 kg
Poids net	2.6 kg
Poids brut	3.2 kg
Poids net égoutté	
Nombre de portions par emballage	90
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 1885mm)
Poids net	
Poids brut	151 kg
Nombre d'unités sur une palette	40
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	5

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 prodpp1811305dl2exly1ln4

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