

51205 ~ DÉLICE À LA  
SAUMURE 60g

 **CHEF**  
*Gourmet*



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Délice à la saumure 60g

Code article : 51205

Lieu de fabrication : Suisse

Poids net : 60g par pièce

Taille produit : 11cm (+/- 1cm)

Type de produit : Précuit surgelé

*Ballon délice saumuré.*

## COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : farine (farine de **froment**, **gluten** de **froment**, farine de malt d'**orge**), eau, saumure (correcteur d'acidité: hydroxyde de sodium), **beurre**, levure (fécule de pommes de terre, huile de colza), sel de cuisine iodé, améliorant de boulangerie (**gluten** de **froment**, farine de **froment**, germes de **blé**, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes).

Contient : gluten, lait.

Traces éventuelles de : fruits à coque, sésame, œufs, céleri, poisson, crustacés, moutarde, soja, sulfites.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1110 / 265
Matières grasses (g)	6.3
dont acides gras saturés (g)	3.5
Glucides (g)	44
dont sucres (g)	0.5
Protéines (g)	7.3
Sel (g)	1.5

51205 ~ DÉLICE À LA  
SAUMURE 60g



## CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DLC	8 mois.
Stockage	Conserver à -18° C. Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Note	La fabrication artisanale de ce produit ne permet pas de garantir un poids net et parfaitement régulier.

## CONDITIONNEMENT

- ▶ Emballage du produit : carton vrac (avec housse plastique)
- ▶ Nombre d'unités par carton : 160 pièces / carton
- ▶ Palettisation : 5 couches de 4 cartons, 20 cartons par palette

	Dimensions (L x l x h) (en mm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Unité de vente		0.060	
Carton	590 x 377 x 280	9.600	10.450
Palette	800 x 1200 x 1528	192.000	231.000

Code EAN : 761124941205