

# 81021 ~ GAUFRE DE LIÈGE 60g



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

**Désignation produit :** Gaufre de Liège 60g

**Code article :** 81021

**Lieu de fabrication :** Belgique

**Poids net :** 60g par pièce

**Type de produit :** Précuit surgelé

**Emballage individuel flowpack**

*Petite gaufre gourmande au bon goût sucré légèrement vanillé avec le parfum subtil du caramel et une couleur dorée aux reflets caramélisés.*

## COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

**Ingrédients :** Farine de froment (gluten), beurre (lait), sucre perlé, eau, œufs de poules élevées en plein air, levure, sucre inverti, poudre de lait, sel, vanilline.

**Contient :** gluten, lait, œufs.

**OGM :** Non

**Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :**

Energie (kJ / kcal)	1709 / 408.2
Matières grasses (g)	21.66
dont acides gras saturés (g)	14.03
Glucides (g)	47.35
dont sucres (g)	20.17
Protéines (g)	5.06
Fibres (g)	1.01
Sel (g)	0.88

81021 ~ GAUFRE DE  
LIÈGE 60g



## CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

Conservation	En frais	En surgelé	Après décongélation*
Durée sous flowpack	10 semaines à température ambiante	18 mois à -18°C	6 semaines à température ambiante
Durée en vrac	24 heures à température ambiante	18 mois à -18°C	24 heures à température ambiante

\*Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Le produit peut être consommé froid ou chaud.

> Froid :

**Utilisation** - 1h après décongélation

> Chaud :

- 1min30 au four préchauffé à 150°C

- 1min au gaufrier préchauffé à 150°C

## CONDITIONNEMENT

- ▶ Produit : gaufre 60g en emballage flowpack individuel
- ▶ Unité de vente : carton vrac > 72 gaufres / carton
- ▶ Palettisation : 52 cartons par palette

	Dimensions	Poids net	Poids brut
Carton		4.32 kg	
Palette	1,71m (hauteur totale)	224.64 kg	268.5 kg

Code EAN article : 76 499 899 49 03 5