

81022 ~ GAUFRE DE LIÈGE 55g



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Gaufre de Liège 55g

Code article : 81022

Lieu de fabrication : Belgique

Poids net : 55g par pièce

Type de produit : Précuit surgelé

Emballage individuel flowpack



CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Goût sucré légèrement vanillé
- Couleur dorée avec reflets caramélisés
- Odeur de caramel et vanille
- Aspect de pâte levée cuite au relief gaufré

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Farine de blé (GLUTEN), beurre 24% (LAIT), sucre perlé, eau, OEUFS, sucre inverti, levure, LAIT en poudre, sel, arôme vanille.

Contient : gluten, lait, œufs.

OGM : Non

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1838 / 439.04
Matières grasses (g)	23.30
dont acides gras saturés (g)	14.85
Glucides (g)	52.88
dont sucres (g)	25.03
Protéines (g)	5.10
Fibres (g)	1.26
Sel (g)	0.98

81022 ~ GAUFRE DE
LIÈGE 55g



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 55g en emballage flowpack individuel
- ▶ Unité de vente : carton vrac > 72 gaufres / carton
- ▶ Palettisation : 52 cartons/palette

	Dimensions	Poids net	Poids brut
Carton		3.960 kg	