

81130 ~ PÂTON DE GAUFRE 130G

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Pâton de gaufre 130g

Code article : 81130

Lieu de fabrication : Belgique

Poids net : 130g par pièce

Type de produit : Cru surgelé

Les pâtons de gaufre sont roulés « main », ce qui leur assure légèreté et élasticité pour une cuisson homogène.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Farine (Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes, Anti-oxydant : Acide ascorbique E300), sucre, Margarine (matières grasses : graisses végétales et huiles végétales (palme, noix de coco, colza); eau; sel (1%); émulsifiants: lécithines de SOJA ; E471); acidifiant: acide citrique; colorant: caroténoïdes; arômes.),eau, œufs, levure, sel, vanilline

Contient : oeufs, gluten de Blé, gluten de Blé Malte, soja.

Ce produit a été fabriqué à partir d'ingrédients sans OGM et selon un processus de production sans OGM.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie:	1560KJ or 373 KCal
Matière grasse:	20,2
dont :	
ac. gras saturés:	10,3
ac. gras trans:	0,04
ac. gras monoinsaturés:	7,5
ac. gras polyinsaturés :	2,4
Hydrates de carbone :	42,5
dont :	
sucres :	15,7
amidon :	29,5
Fibres alimentaires :	1,1
Protéines :	5,4
Sel:	2,5



81130 ~ PÂTON DE
GAUFRE 130G



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DLUO	360 jours garantis.
Stockage	Conserver à -18°C. Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.
Mise en œuvre	Durée de décongélation : 72h à 4°C et montée de la pâte >14°C (température ambiante) pendant 8 heures. Cuisson entre 170°C et 180°C pendant 3-4 minutes Nouvelle cuisson (140°C pendant 7 secondes) possible dans les 24 heures (conservation 4°C)

CONDITIONNEMENT

- Conditionnement : carton de 130 pièces de Pâton de gaufre.
- Palettisation : 48 cartons par palette, soit 6 240 pièces de pâton de gaufre par palette.

	Dimensions (L x l x h) (en cm)	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)
Carton	50 x 30 x 22	16.4	-
Palette	120 x 80 x 200	787.2	808.2