

87086 ~ GALETTE DE
SARRASIN 35cm 80g

 **CHEF**
Gourmet



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Galette de
Sarrasin 35cm 80g
Code article : 87086
Lieu de fabrication : France
Poids net : 80g par pièce
Diamètre : 35cm
Type de produit : Précuit surgelé

*Galettes de Bretagne salées, à garnir et à réchauffer avec les ingrédients
de votre choix (jambon, fromage, légumes...).*

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Eau, farine de blé noir 31%, huile de colza, gros sel de Guérande.
Auxiliaire technologique: huile de tournesol.
% sur le produit fini à la mise en œuvre.

Traces possibles : blé (gluten), lait, œuf et soja.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	885 / 210
Matières grasses (g)	6.3
dont acides gras saturés (g)	0.7
Glucides (g)	31.5
dont sucres (g)	0.6
Protéines (g)	5.5
Sel (g)	1.26

87086 ~ GALETTE DE
SARRASIN 35cm 80g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

DLUO 18 mois à date de fabrication (sous conservation à -18°C).

CONSERVATION	Réfrigérateur (+4°C)	Réfrigérateur «freezer» (-12°C)	Congélateur (-18°C)
	1 à 2 jours	3 à 4 jours	18 mois à date de fabrication

Produit surgelé. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Décongélation : Laissez décongeler la pile 6 heures au réfrigérateur à +4°C (conseillé) ou 3 minutes au micro-ondes, en mode décongélation.

MISE EN ŒUVRE

Réchauffe : Placez votre galette sur une plaque chauffée à 200°C (conseillé) ou sur une poêle avec une noix de beurre. Garnissez avec les ingrédients de votre choix (œuf, jambon, légumes, fromage...) et repliez la galette. Réchauffez 20 secondes de chaque côté.

CONDITIONNEMENT

- ▶ Produit : pile de 10 galettes dans un sachet PE, présentation à plat
- ▶ Unité de vente : carton de 4 piles soit 40 galettes par colis
- ▶ Palettisation : 16 couches de 6 cartons, 96 cartons, soit 3 840 galettes par palette

	Dimensions (L x l x h) en mm	Poids net	Poids brut
Carton	388 x 380 x 100	3.200kg	3.490kg
Palette	1200 x 800 x 1757	307.2kg	360kg

Gencod article : 3760181782610