

**87096 ~ CRÊPE
GOURMANDE NON
SUCRÉE 35cm 70g**



Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Désignation produit : Crêpe
gourmande non sucrée
35cm 70g

Code article : 87096

Lieu de fabrication : France

Poids net : 70g par pièce

Diamètre : 35cm

Type de produit : Précuit surgelé

*Crêpes de Bretagne, à déguster froides ou chaudes et à garnir selon votre
convenance en plats salés (jambon, fromage...)
ou sucrés (sucre, chocolat...).*

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Lait frais entier, farine de froment (gluten), œufs entiers issus de poules élevées au sol 20%, eau, huile de colza, sel, poudre à lever (E500, E331, amidon de froment (gluten)). Auxiliaire technologique: huile de tournesol.
% sur le produit fini à la mise en œuvre.

Contient : blé (gluten), lait et œuf.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Energie (kJ / kcal)	1176 / 280
Matières grasses (g)	11,8
dont acides gras saturés (g)	3
Glucides (g)	33,3
dont sucres (g)	3,6
Protéines (g)	9,7
Sel (g)	0,76

87096 ~ CRÊPE
GOURMANDE NON
SUCRÉE 35cm 70g



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.

MISE EN ŒUVRE	<u>Décongélation</u> : Laissez décongeler la pile 5 heures au réfrigérateur à +4°C (recommandé) ou 2 minutes et 30 secondes environ au micro-ondes.
	<u>Réchauffe</u> : Placez votre crêpe sur une plaque chauffée à 200°C (recommandé) ou sur une poêle avec une noix de beurre au préalable. Réchauffez 10 secondes de chaque côté. Garnissez avec les ingrédients de votre choix (salé - jambon, fromage... ou sucré - chocolat, fruits...) et repliez la crêpe.

CONDITIONNEMENT

- Produit : pile de 10 crêpes dans un sachet PE, présentation à plat
- Unité de vente : carton de 5 piles soit 50 crêpes par colis
- Palettisation : 16 couches de 6 cartons, 96 cartons, soit 4 800 crêpes par palette

	Dimensions (L x l x h) en mm	Poids net	Poids brut
Carton	388 x 380 x 100	3,500kg	3,790kg
Palette	1200 x 800 x 1757	336kg	388,8kg

Gencod article : 3760181782504