

**87313 ~ CRÊPE
GOURMANDE SUCRÉE
70g**

 **CHEF**
Gourmet



Désignation produit : Crêpe
gourmande sucrée 70g
Code article : 87313
Lieu de fabrication : France
Poids net : 70g par pièce
Diamètre : 35cm (+/- 1cm)
Type de produit : Précuit surgelé

Photo non contractuelle, après remise en œuvre.

Crêpes de Bretagne sucrées, idéales pour le petit déjeuner, le goûter, le snacking, le brunch et le dessert.

COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES

Ingrédients : Lait frais entier, farine de froment (gluten), œufs entiers issus de poules élevées au sol 18%, sucre de canne 9%, 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)	1116 / 265
Matières grasses (g)	9.2
dont acides gras saturés (g)	2.4
Glucides (g)	37.7
dont sucres (g)	14.4
Protéines (g)	7.5
Sel (g)	0.39

87313 ~ CRÊPE
GOURMANDE SUCRÉE
70g



CONSERVATION ET MISE EN ŒUVRE

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 5 heures au réfrigérateur à +4 °C (recommandé) ou 2 minutes et 30 secondes environ au micro-ondes.

MISE EN ŒUVRE Réchauffe : 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 (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 par palette, soit 4 800 crêpes

	Dimensions (L x l x h) en mm	Poids net	Poids brut
Carton	388 x 380 x 100	3 500g	3 790.1g
Palette	1200 x 800 x 1757	336kg	385.9kg

Gencod article : 3760181781590