



MADELEINE FOURREE CARAMEL BEURRE SALE

Code produit : **J0226**



Photo non contractuelle

Description du produit

Dénomination légale :

Madeleine au beurre, fourrage caramel au beurre salé - Surgelé

Technologie :

Prêt à l'emploi

Critères Physiques (Valeurs indicatives)

Poids du produit tel que vendu (g) : 55 (+/-)

GTIN / EAN Carton 3162780069688

Palettisation 30-PAL. 80X120

Cartons/Couche 7

Couches/Palettes 14

Cartons/Palette 98

Unités/Palette 5292

Poids brut, Palette incluse (kg) 363.06

Hauteur hors tout - palette incluse (cm) 183

Conditionnement 00-Standard

Pièces/Carton 54 (54 x 1)

Dim. Carton (en mm) L x l x h 397x197x120

Poids net du carton (kg) 2.97

Date de durabilité minimale (DDM) 540 jour(s)

Atouts produits

Retour aux saveurs d'antan garanti, avec cette madeleine aux allures traditionnelles ; « comme celle de notre enfance ». Avec son grammage généreux de 55g, elle satisfait les plus gourmands. Le plus de cette madeleine : un savoureux fourrage caramel ! Sa composition 100% pur beurre vous assure une réelle qualité gustative. Le côté pratique du produit : son format nomade ; facilement transportable, il séduit les consommateurs et notamment les familles pour le goûter des enfants !

Ingrédients (tel que vendu)

beurre 22,5%, **œufs** de poules élevées en plein air 22,5%, sucre, farine de **blé**, caramel au **beurre** salé 18% (**lait** entier, sucre, **beurre salé** 2%, **lait** écrémé en poudre), poudre à lever (E336, E500), sel

Présence éventuelle : soja, fruits à coque

Valeurs nutritionnelles

Nutriment	Unité	Pour 100g de produit tel que vendu	Pour 100g de produit tel que consommé (cuit)	Par portion (cuit)	% AR* par produit cuit
Energie	(kJ)		1757		
Energie	(kcal)		421		
Matières grasses	(g)	0.0	24.0	0.0	
dont acides gras saturés	(g)	0.0	16.0	0.0	
Glucides	(g)	0.0	45.0	0.0	
dont sucres	(g)	0.0	29.0	0.0	
Fibres alimentaires	(g)	0.0	0.5	0.0	
Protéines	(g)	0.0	5.9	0.0	
Sel	(g)	0.00	1.00	0.00	

*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)
Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

Spécificités (✓ Oui, ✗ Non)

Présence d'alcool	✗
Convient aux végétariens	✓
Convient aux végétaliens	✗
Présence de porc	✗
Présence de colorants et/ou d'arômes artificiels*	✗
Présence de matières grasses hydrogénées	✗



*Pour le pain, conformément à la législation

Conseils de remise en œuvre



Décongélation

Température ambiante

2 à 4 heures



Cuisson

Four classique

6 min à 180 °C



Conserver à -18°C

CONSEILS D'UTILISATION

Décongélation 2 à 4h à température ambiante.
Pour un produit plus croustillant : réchauffer 6 min à 180°C puis laisser 15 min à température ambiante avant de servir.

CONSERVATION

Ne pas recongeler un produit décongelé

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.