

Madeleine marbrée chocolat en étui 25 g KER CADELAC

Article : 94787

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Madeleine marbrée au chocolat

Descriptif produit : Colis de 150 étuis

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.750 kg

Liste des ingrédients : Sucre - Farine de BLE - Huile de colza - OEUFs entiers 15% - Poudre de chocolat 5% (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre) - Stabilisant: glycérol - Emulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras (origine végétale) - Sel - Poudres à lever : diphosphates, carbonates de sodium - Protéines de LAIT- Dextrose - Epaississant: farine de graine de caroube - Arômes naturels. Traces éventuelles de : fruits à coques, soja

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sucre	Union Europ.
Farine de blé	France
Huile de colza	Union Europ.

En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 29, 44, 56]

Durée de vie totale du produit (jours) : 140

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Aw	0.73 (+/-0.1)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton avec précaution pour ne pas endommager les sachets individuels de chacune des madeleines. Prélever délicatement le nombre de madeleines marbrées à mettre en distribution. Les madeleines se proposent lors d'un repas en accompagnement d'un laitage, d'un dessert de fruits, d'un entremet ou d'une mousse. Egalement à proposer en accompagnement d'une boisson chaude de fin de repas, au petit déjeuner ou pour tout type de pauses, encas et collations. Rendement : 1 colis = 150 étuis avec 1 biscuit de 25 g.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,791	428	22	3.1	51	31	2	5.5	1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

Type de matières grasses : Colza

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxLxH)	EAN/GTIN
Pièce unitaire	0.03	0	0.01	Colis			
Couche	33.75	0	9	Colis	9		
Palette	135	0	36	Colis	36	1159x770x1182	
Colis	3.75	4.17	1	Colis		385x258x258	23259426031407
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			